VOCABOLARIO
METODICO-ITALIANO
DELL' AGRICOLTURA

SEGUITO AL CARENA

VOCABOLARIO

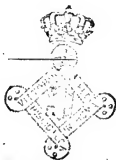
METODICO-ITALIANO

PARTE CHE SI RIFERISCE

ALL' AGRICOLTURA

ALLE ARTI ED INDUSTRIE CHE NE DIPENDONO

PER CURA DI

STEFANO PALMA

MILANO
LIBRERIA DI EDUCAZIONE E D'ISTRUZIONE
DI PAOLO CARRARA
Via Santa Margherita, N. 1104.

PREFAZIONE

L'Italia sarà veramente nazione quando parrà tutta nel parlare e nello scrivere una Toscana.

GIOBERTI.

Per comodo mio e dei lettori vorrei poter a meno di fare questo discorsino, e non so proprio come sgabellarmene. La prefazione, si sa, non è la parte del libro alla quale si badi di più, e benchè da taluni, che a certi usi ci tengono ancora, si gridi quasi allo scandalo, se non ve la trovano, altri, ed è senza dubbio il maggior numero, ne fanno sì poco conto, che senza uno scrupolo al mondo, la lasciano in disparte e passan oltre. A me poi, se ho a dirla tale e quale, non garba gran fatto la parte del cantastorie, come ha l'aria di essere chiunque si fa a parlare delle cose proprie, e dal suo interesse è tentato di farle parer migliori, o meno brutte di quel che sono. Se il titolo, che porta in fronte questo libro, ne rivelasse in pari tempo anche l'indole sua speciale, e il suo scopo, certo non ci sarebbe bisogno di prefazione: a buon intenditor poche parole, e chi si è visto s'è visto. Ma di vocabolarii metodici ce n'è parecchi, e in un frontespizio non si può dir tutto. Ed ecco la necessità di appiccicargli un po' di preambolo a schiarimento del medesimo. Mi saprebbe male che il lettore serio, non avesse a prendere questo lavoro pel suo verso, ciò che potrebbe accadere se non

*

pensassi a metterlo, come di dovere, sull'avviso. Così, in quella guisa che io mi acconcio a dirgli quanto importa che egli sappia, dal canto suo si rassegni a darmi retta: del resto non si sgomenti, perchè ha a fare con uno che di parole fa a miccino.

Per famigliare che ci possa essere l'uso della lingua, per lucide che abbiansi le idee e caldi gli affetti, non sempre ci è dato di trovare lì per lì le parole per esprimerli nel modo più conveniente. Sia che effettivamente si ignori una parte del vocabolario, e chi è il privilegiato che l'abbia tutto sulle dita? sia che la memoria non ci soccorra a tempo, quando si tratti di richiamare questa o quella voce dianzi letta o sentita, fatto è che a volte, scrivendo o parlando, ci impuntiamo per ciò solo che non abbiamo pronto il nome di un oggetto, un termine di arte, un modo di dire e simili. Chi ha acquistato per lunga pratica l'arte della parola potrà in certi casi, girando la difficoltà, destreggiarsi coll'uso della circonlocuzione, tanto da non rimanere lì in tronco, a scapito però di quell' evidente naturalezza, di quell'efficace proprietà che non si ottiene che quando le cose si chiamano pei loro veri nomi, e il pensiero esce netto e spiccato dalla forma che meglio gli si attaglia. Ma per chi è novizio ancora e non ha a sua disposizione che uno scarso repertorio di voci e di frasi, per chi non conosce tutti gli artifizii della dizione, la cosa è ben differente. Bisognerebbe aver veduto i giovinetti nelle scuole messi a questa prova, averli veduti, dico, ammattire e arrapinarsi alla ricerca d'un vocabolo, d'una frase che renda alla meglio il concetto della loro mente. La voce o la frase che farebbe al caso loro, che potrebbe cavarli da quell'imbarazzo, la c'è, o almeno si suppone che la ci sia nel vocabolario generale della lingua; resta di trovarla, e qui sta il punto. Se essi la ignorano, in qual parte, sotto qual lettera dell' alfabeto andranno a cercarla? Sarebbe duopo nientemeno che cominciassero dall'A e scendessero giù giù, d'una in altra lettera, fino a che fosse loro fatto di rinvenirla. Ora, chi vorrà prendersi questa scesa di testa, o consigliarla ad altri? Il vocabolario alfabetico è un buon libro, quando lo è, come quello che dà bell'e ammannito tutto il tesoro della favella, e da abbellirsene a piacere il giovane studioso; ma per usufruttare di

questa ricchezza è mestieri conoscere preventivamente la parola o la frase di cui si vuol scoprire la significazione. Poniamo invece che uno abbia in mente l'idea e non il suo segno rappresentativo; di qual giovamento gli può essere questo libro, che è pur tanto utile agli altri? Per lui, se mi si vuol passare il paragone, il comune vocabolario è una miniera nascosta, la quale, fino a che non se n'è scoperto il filone, per le arti e gli usi della vita gli è come se non esistesse. Di qui i varii tentativi che si sono fatti in Italia e fuori, di dare alle parole tale un ordinamento, che il lettore fosse messo sulla via di trovarle, e dei quali offrono esempii i così detti vocabolarii metodici.

Il bisogno di questa sorta di libri si fece sentire assai per tempo; anzi si potrebbe dire che ad essi si è pensato prima che ai vocabolarii alfabetici. Se ne ha un esempio antichissimo nell'*Onomasticon* di Giulio Polluce, sofista e grammatico greco del secondo secolo, opera, del resto, importantissima per lo studio delle antichità greche, e per esservi citati molti frammenti di scrittori perduti. Sul disegno di questa, applicato alla lingua italiana, Francesco Alunno da Ferrara, filologo di qualche grido, almeno per quel che faceva la piazza a' suoi tempi, compose la *Fabbrica del mondo*. Così pomposamente chiamava egli un suo lavoro, ove son disposti in dieci capitoli e per ordine di materie tutti i vocaboli di cui si sono serviti i primi padri della lingua, lavoro ch'egli pubblicava nel 1546, vale a dire molto prima che la Crusca desse segni di vita, e quando non si avevano ancora che gli scarsi ed imperfetti indici di Fabrizio Luna, dell' Acarisio, del Minerbi e di qualche altro. Argomentando dalle lodi che gli tributarono i contemporanei, o tra questi l'Aretino e il Doni suoi amici, e anche dal regalo di duecento scudi d'oro che gli fece Cosimo de' Medici, questa fabbrica deve essere stata tenuta per una gran cosa; ma tale non parve al Tassoni, che la disse costrutta di *mattoni malcotti*, e nell'architetto della medesima non vide altro che un abborraccione. Singolare disparità di giudizii, e inesplicabile, se non avesse riscontri nella storia delle lettere, e se non si sapesse quanto potenti siano le arti di quella, che oggi direbbesi la cricca, a far vedere i pregi anche dove non vi sono. Forse quel-

l'indebita incensatura si deve in parte alla novità, che per lo più suol trovare facili ammiratori. Comunque sia, e benchè Apostolo Zeno abbia detto che a' suoi di v'era chi faceva ancora buon uso di questo libro, non credo che messo così come sta nelle mani de' nostri giovani, possa esser loro di utile sussidio. Intanto il marcio era rotto, e l'Alunno non doveva rimanere senza imitatori. A ritentarne la prova si accinsero, fra gli altri, il Marinello, il Morosini, il Lorenzi, e, in tempi a noi più vicini, il Martignoni, l'Arrivabene, il Rambelli; senza per altro che i loro studi valessero ad attirarsi seriamente l'attenzione del mondo letterario. Sono lavori, presi in un fascio, poveri di critica e di dottrina filologica, lavori di sgobbo e di pazienza, fatti se si vuole con buona intenzione; ma tutti sanno che la buona intenzione di chi mette fuori un libro, se questo per altro di più sostanziale, di più giovevole non si raccomanda, non basta a salvarlo dall'obblio. Il loro merito principale sta nell'aver preso il vocabolario generale e sbocconcellato in tanti piccoli vocabolarii quanti sono i soggetti sotto i quali, alfabeticamente ancora, si registrano le parole. È il merito, a fare assai, di chi insegna una scorciatoja a uno che ha a percorrere un lungo cammino; e ancora si arrivasse sempre a metter gli occhi addosso a quella voce che si cerca. Meno ancora si è certi di trovarvela, se essa appartiene alla lingua viva, alla lingua spicciola dell'uso, che i giovinetti non toscani hanno più bisogno di apprendere. Invano poi si cercherebbe, in queste compilazioni, quel legame logico e naturale, per cui certi vocaboli affini e rampollanti da un ceppo comune amerebbero di trovarsi insieme uniti; invano quello sviluppo d'un'idea feconda che offre al lettore opportuna occasione di poter notare le relazioni tra cosa e cosa, e di vedersi allargare intorno a sè il campo dell'intelligenza. In un vocabolario metodico, *Solco*, a mo' d'esempio, non dovrebbe scompagnarsi da *Assolcare*, nè *Giogo* da *Aggiogare*, nè *Falce* da *Strafalciare*, e via discorrendo; eppure non è così in nessuno di questi, perchè la ragione delle iniziali ve li tiene inesorabilmente disgiunti. Nessuna meraviglia pertanto se la maggior parte degli accennati libri sono lasciati da un canto, o ricercati solo da alcuni pochi, più come curiosità bibliografiche che per altro.

A rimettere in gambe questo genere di studi non ci voleva meno dell'ingegno e dell' operosa diligenza del Carena. Il suo *Prontuario* d'uso oramai generale nelle scuole e fuori ha provato finalmente che molto frutto si può cavare anche da questi libri, e il torto che hanno taluni di non far loro buon viso, di sfatarli, se occorre, come sciupamento di tempo e di fatica. Si dice che essi non porgono sempre il mezzo più spedito e più sicuro al ritrovamento della voce e del modo che si cerca; e sia pure: intanto molto maggiore sarebbe l'imbroglio se la stessa voce la si avesse a cercare nel *mare magnum* dei vostri grossi vocabolarii alfabetici. Del resto basta averci fatti un po' l'occhio, aver preso un po' di dimestichezza con questi metodi, per arrivare senza tanto confondimento, e per la più corta, là dove si vuole.

Ma l'illustre filologo torinese nel por mano all' opera, che tanto lo onora, non se n'era dissimulate le difficoltà. È tosto fatto prendere di qua per mettere di là, compilando degli indici, ove le parole senz'altra norma che quella dell'abbicì vanno a collocarsi da per sè al loro posto, e tirando giù come vien viene, o come chi dicesse, a pappacecì. Egli invece, che procedeva considerato e scrupoloso, che preferiva al comodo copiare il far di sana pianta; egli che aveva a interrogar l'uso toscano per raccogliervi le voci attinenti alle arti e a cose domestiche, pensate se poteva camminare tanto speditamente. L'intero vocabolario, nel modo che lui l'intendeva, non è da farsi da un uomo solo, o per non bastare a ciò la vita di un uomo, o perchè niuno può essere sufficientemente addottrinato in tante cose diverse: infatti quelli che vollero abbracciar troppo non approdarono a nulla. Epperò egli che mirava, anzichè a fare un libro come che sia, a farlo buono ed utile, non ci potè dare, dopo tanti studi, che una parte, o come piacque a lui di chiamarlo, un saggio del vocabolario metodico di là a venire.

Confortato dal suo esempio, benchè disuguale di forze, mi son voluto provare anch'io in questo campo, e il volume che ora vede la luce con un altro che gli terrà dietro a breve intervallo, è il frutto delle mie povere fatiche. Trattandosi di un

lavoro di metodo, ove ognuno è padrone di mettersi per quella strada che più gli aggrada, non ho seguito l'autore del *Prontuario* così per l'appunto da camminar sempre pari pari con lui: me gli sono tenuto accosto quanto al sistema generale di distribuire la materia per sommi capi, e di registrare le voci sotto ognuno di essi, come naturalmente si succedono per affinità, per dipendenza o per altro che serva a raggrupparle tra loro; e fin qui i due lavori, collegandosi e completandosi a vicenda, parmi che si possano far compagnia sui banchi della scuola e sul tavolino dello studioso: ma a un altro scopo io aveva rivolto in pari tempo lo sguardo, voleva fare, come si dice, un viaggio e due servizj. Di questo mio particolare intendimento, che mi obbligava a staccarmi tanto o quanto dal mio modello, giova che il lettore ne sappia qualche cosa.

Sono tanto strette le relazioni tra il mondo corporeo e il mondo morale, è così ingegnoso il pensiero nel trovare nuove forme di manifestazione, che esso le va a pigliare dove più gli fa commodo, e di un segno esprimente oggetto sensibile, una operazione meccanica, si vale anche per vestire le astrazioni e le immagini più fuggevoli. Non c'è arte o disciplina, il cui linguaggio, per esclusivo che sia, non abbia fornito qualche briciolo del suo materiale alla favella comune; e più l'arte è antica e diffusa più si rende evidente questo meraviglioso innesto. Vedete l'Agricoltura: quante voci e locuzioni, quanti proverbi nati fra' campi, non si insinuarono col tempo nei discorsi cittadineschi a renderli più varii e più vivaci! E di questa appunto, nel raccoglierne e ordinarne, che io feci la terminologia, colsi l'occasione di trar fuori anche quella parte della lingua, che agraria propriamente non è, ma da essa ebbe origine. Il concetto, secondo che si offriva all'animo mio, non era senza importanza, e da non turbare l'economia del lavoro, salvo che questo veniva a prendere un poco più di estensione nella parte ideologica. Data una parola ne vengo mostrando la figliazione, i diversi usi e applicazioni, prima come elemento del linguaggio agrario, poi come ausiliario, se lo è, della lingua generale: così da questo sviluppo d'un'idea generatrice, e sopratutto dall'istinto dell'analogia propria della natura umana,

vede il giovane come si forma l'artificioso meccanismo della favella. Alcuno potrebbe chiedermi, vista la natura di questo libro, perchè non l'abbia chiamato piuttosto *Vocabolario ideologico:* sì, avrei potuto e forse con più ragione appioppargli un tal titolo, ma perchè non sembrasse ch' io volessi gettar polvere negli occhi, mi son tenuto all' altro più modesto e più casalingo.

Questo quanto all'impianto e orditura del lavoro, e mi pare che avesse anche a bastare; e sarebbe il caso di dire: « Messo t'ho innanzi, omai per te ti ciba »; ma perchè penso che al lettore potrebbe saltare il ticchio di muovermi la domanda: chi siete voi, e che roba è questa che mi ponete innanzi? per soddisfarlo anche in ciò, aggiungerò altre due parole.

Il còmpito di fare un libro di questo genere non dovrebbe prendersi, a parer mio, che da un toscano o da uno che abbia dimorato alcun tempo in Toscana. È là, vogliasi o no, tra i vivaci parlari del popolo, che si deve cercare, come in luogo nativo, quel tesoro di lingua viva onde avrebbesi a riempiere i vuoti dei vocabolarii, se si vuole che questi siano utili davvero. Il meno che per me si poteva fare era di rifrustare nei detti vocabolarii e nei trattati speciali per raggranellarvi le sparse voci del linguaggio agrario; perciocchè, una volta raccolte, chi m'accertava che c'erano tutte: chi mi poteva dire: questa è usitata e quell'altra no? Mi restava di consultarne i giudici competenti, e questi, come ognuno se ne avvede, erano gli agricoltori toscani. A tal uopo era necessario che mi recassi sul luogo, che vivessi, che conversassi con loro; ciò che io vo facendo da più anni al venire delle ferie autunnali. Ivi ebbi agio di verificare quanto lessi in non so quale scritto del Lambruschini, che cioè un contadino sarebbe in alcuni casi un utile segretario del letterato. Ed è cosa meravigliosa invero che la proprietà, la purezza, e spesso l'eleganza del linguaggio si abbia ad apprendere da gente cui si nega la scienza. Ma tant' è: a costituire la lingua, a darle disinvoltura e bellezza concorre la plebe col suo sagace istinto, e fanno male gli autori che sdegnano di accostarsi a questa fonte, ove potrebbero attingervi largamente quanto è necessario per infondere calore

e vita nelle proprie scritture, per renderle efficaci e veramente italiane. Molto io devo al contadino toscano, il quale, arrossisco a dirlo, in questa occasione mi fece da maestro e mi fornì preziosi materiali pel mio lavoro. Però, se di tanto giovamento mi furono i colloquii colla gente di campagna, non meno utili mi riuscirono le scritture toscane, ove dell'agricoltura si tratta, delle quali presi a fare lo spoglio. Dal *Giornale Agrario Toscano*, dagli *Atti dei Georgofili*, dall'*Annuario Agrario*, e fino dai piccoli Lunarii ho tratto quanto mi parve che facesse al caso mio; e perchè a ciascuno va dato il fatto suo, dirò che, quando l'occasione mi si offerse, feci mio pro anche del *Vocabolario dell'uso toscano* del Fanfani, delle *Giunte* al medesimo del Rigutini, dei *Proverbi* del Giusti, non che delle *Lettere sul vivente linguaggio della Toscana* del Giuliani, il quale, sebbene non toscano, ha voce autorevole in capitolo, e di quello che scrive si può fare a fidanza. Il buono si va a prendere dove si trova, e credo che nessuno di essi se l'avrà a male se mi sono permesso di prenderlo in casa loro, cioè nei loro libri; tanto più che si tratta di far opera giovevole alla gioventù italiana, bisognosa d'essere avviata a modo in questo benedetto negozio della lingua. Ecco dove ho accattato questa roba, e se la toscanità dell'origine le può valere di raccomandazione, tanto meglio per chi ha fatto la fatica di raccoglierla e ha avuto la pazienza di ordinarla. Del resto non è velleità di lode, o mira di basso interesse (il bel guadagno davvero che si cava dai libri a questi lumi di luna!) che mi fece intraprendere questo lavoro, bensì l'amore che ho posto a questi studi e il desiderio di venire in ajuto in qualche guisa a chi vorrà appropriarsi per istudio le forme della toscana favella col generoso intendimento di creare, mediante questa, la vera lingua italiana.

Della quale lingua è tempo ormai che ce ne occupiamo seriamente; chè tale non può dirsi quel gergo convenzionale e barocco, quel linguaggio ibrido che ha dell'Italiano a malapena le desinenze e la struttura grammaticale, in cui si scrive su pei giornali, si discorre nei Parlamenti e si compilano le leggi. È tempo che ci rifacciamo Italiani anche in ciò; che l'unità politica, cho l'accordo degli animi e degli intendimenti abbia

per simbolo vivente l'unità della lingua; che ci avvezziamo tutti a scrivere come si parla e si pensa, vale a dire in modo più conforme e più somigliante al primo de' nostri dialetti..... Ma io m'avvedo di prendere la rincorsa, e d'essere tratto a discorrere più che non aveva promesso; onde qui faccio punto, per non abusare della pazienza del lettore e perchè egli non abbia a dirmi che ho fatto come i ciechi di Bologna, che ci vuole un quattrino per farli cominciare a cantare e un soldo per farli smettere.

18 luglio 1865.

Stefano Palma
profess. nel Civico Collegio Calchi-Taeggi in Milano.

INDICE DEGLI ARTICOLI

ARTICOLO PRIMO

DELLA TERRA E SUA COLTIVAZIONE IN GENERE

TERRA, nel linguaggio degli agricoltori, chiamasi quello strato superficiale della scorza del globo, nel quale le piante trovano un appoggio e sono elaborate le materie che devono nutrirle. Ha per sinonimi *Terreno, Suolo.*

Questo strato, detto anche *Terreno agrario,* per distinguerlo dal terreno dei geologi, i quali si addentrano nelle viscere della terra più che gli agricoltori non abbiano bisogno di fare, si suol dividere in due piani coi nomi di *Suolo*, e *Sottosuolo* (Vedi sotto).

La terra coltivabile, o terreno agrario, si compone di sostanze terrose e di materie organiche, alle quali sono commisti sali di potassa, di soda, di magnesia, ecc., ossido di ferro, di manganese, ecc.; e la sua qualità e bontà dipendono dalla giusta proporzione colla quale la natura o l'arte hanno fatta la mescolanza di questi ingredienti.

L'ingrediente terroso risulta ordinariamente e sopratutto dalla *Silice*, dall'*Argilla* e dal *Calcare*, che sono il prodotto dello sfacelo o decomposizione di certe rocce primitive. Di qui le distinzioni di:

— TERRA SILICEA, SILICIOSA, SELCIOSA, ARENOSA, RENOSA, SABBIOSA, e assolut. *Rena, Renaccio, Renistio, Renischio, Sabbia, Sabbio. Sabbione,* quel terreno nel quale, fra suoi elementi terrosi, eccede la silice, che si presenta sotto forma di particelle di vario volume, ma comunemente di sabbia più o meno grossolana, di tinta biancastra, un po' lucente.

Nel Valdarno di sopra si dà il nome di *Sabbioni* a certe terre che appartengono più alle argillose che alle silicee.

— TERRA ARGILLOSA, TERRA GIGLIA e assolut *Argilla*, quella in cui predomina l'argilla, la quale si compone di particelle estremamente fine, sdrucciolevoli al tatto e grasse, che hanno la facoltà di unirsi intimamente e di formare un corpo molto compatto. Per lo più è di tinta cupa, ma avvene anche di bianca, di cenerina, di celeste, di gialla, di rosseggiante, ecc

— TERRA CALCAREA, quella che abbonda di calcare o carbonato di calce, il quale ora si presenta in frammenti sabbiosi o di più grosso volume, ed ora in particelle

più sottili. È detta anche da taluni *Terra calcinosa*, *Terra dolce*.

A queste tre qualità di terra, che sono le principali e più generiche, si raggruppano per l'indole de' loro componenti terrosi, anche le seguenti:

— TERRA ALBERESE, e assolut. *Alberese*, terreno d'indole calcarea, così chiamata dai Toscani da una pietra di questo nome, di colore bianchiccio, della quale si fa ottima calcina.

— TERRA CRETOSA, qualità di terreno denso e magro, che si attacca però alle dita, e assorbe prestissimo l'acqua. Partecipa dell'argilloso e del calcareo, e se ne trova di diversi colori. Più frequente è il bianchiccio, onde *Biancana*, *Biancanella* dicesi in alcuni luoghi di Toscana.

Le terre cretose sono indicate per lo più col nome di *Crete*: « Mercè l'industria de' contadini si fanno delle buone coltivazioni anche nelle crete: Crete del Volterrano; Crete del Sienese. Nelle crete o biancane non vegetano le piante arboree. »

Non dissomiglianti per indole alle crete o biancane sono le terre mattajonose.

— TERRA MATTAJONOSA ed assolut. *Mattajone*, è un composto di argilla e di calcare, ossia di nicchi marini calcinati, così detta perchè indurisce a guisa di mattone, massimamente dopo essere stata stemperata dalle pioggie: « Molte colline della Toscana sono formate di Mattajone. Il granturco prova in terra nè tanto renosa nè mattajonosa. »

— TERRA TUFACEA o TUFOSA, ed assolut. *Tufo*, qualità di terreno, il quale non è altro che rena di varia grana, con un leggierissimo grado di impietrimento, dove più, e dove meno. Se ne trova di diverso colore e bontà; ve n'ha del turchiniccio, del rossigno, dello sbiancato, del bianco, del nero.

— TERRA CALESTRINA o GALESTRINA, CALESTROSA, ed assolut. *Calestro*, *Galestro*, terreno magro, pendente al giallo, poco meno che sasso schietto, assai favorevole alle viti, formato dal Calestro, che è una specie di argilla mescolata con calcare, la quale esposta all'aria si disfa tosto in pezzi minuti e angolati, che prendono il nome di *ghiaia calestrina*.

— TERRA GHIAJOSA, CIOTTOLOSA, SASSOSA, PIETROSA, chiamasi quel suolo in cui abbondano le ghiaie ordinarie, che sono frammenti di silice, di calcare, di tufo, di quarzo, di granito, ecc., più o meno noccioluti.

— TERRA TORBOSA, quella alle cui particelle terrose è mescolata più o meno la torba, sostanza che risulta principalmente da avanzi vegetabili imperfettamente decomposti sott'acqua, e trovasi nei bacini palustri.

Si possono aggiungere sommariamente la *Terra vulcanica*, la *Schistosa*, la *Quarzosa*, la *Marnosa* (vedi *Marna*, Art. II), la *Ferruginosa*, ecc. Altre terre vanno sotto i nomi di *Gabbreto* (decomposizione di Gabbro o Pietra serpentina), di *Pancone* (strato di terreno impenetrabile alle radici delle piante, che resta sotto la terra buona), di *Macigno*, di *Verrucano*, di *Bellettone*, ecc. Vi sono le *Curigliane* del Pisano (spazi di terreno argilloso compatto, nei quali spesso ristagna l'acqua, dove la vite non vegeta e si sementa ogni due anni), le *Maggiatiche* del Mugello (vedi *Maggese*, Art. II), ecc.

Considerata la terra nel suo stato meccanico, ossia dalla maggiore o minore coerenza delle sue particelle, astrazion facendo dalla natura di esse, si ha:

— TERRA GENTILE, SOTTILE, LEGGIERA, SCIOLTA, SLEGATA, quel suolo le cui particelle hanno poca coerenza tra loro, e perciò è permeabile alle radici ed anche all'aria admosferica; che non si impasta nel maneggiarlo quando è umido, nè si attacca gran cosa agli strumenti aratorj, dai quali si lascia facilmente rompere e stritolare. Tale è sopratutto il sabbloso. Da alcuni è detta anche *Terra franca*.

TERRA GROSSA, FORTE, IPATTA, LEGATA, TENACE, AVE, MASSICCIA, quella che si e ristretta nelle sue particelle rendersi poco permeabile all'a-, all' acqua ed alle radici; ma midita ritiene con forza l'acqua, impasta, maneggiata che sia, si acca agli strumenti aratorii, e asciugata si rompe difficilmente. le è il terreno argilloso.

— TERRA MEZZANA, quella di edia consistenza, che non ha ecesso di tenacità, nè di scioltezza. Dal diverso grado di umidità e titudine a ritenerla, la terra si ialifica in:

— TERRA FRESCA, quella che esiste al potere evaporante dell'aria, si mantiene in quel grado medio i umidità che è il più adatto per jutare la decomposizione delle sostanze organiche e il passaggio de' suoi prodotti nell' organismo delle piante. I contadini ne fanno il verbo *Frescheggiare:* « Le terre là frescheggiano più. »

— TERRA UMIDA, quella sàlura d' acqua talmente che, premendola tra le dita, ne rimangono sensibilmente umettate; e perchè la tenacità delle sue particelle lascia difficilmente penetrare l' aria e il sole a riscaldarla, dicesi anche *Terra fredda*, o *frigida*, da cui il verbo *Infrigidire*, che si usa in significato tanto attivo quanto neutro: « L'acqua che non può scolare infrigidisce i campi: Le fosse di scolo non lasciano infrigidire i campi. »

— TERRA ACQUASTRINA o AQUITRINOSA, ULIGINOSA, quella in cui l'acqua vi è come impozzata, cioè tanto abbondante che, scavando una buca, vi geme e si raccoglie: « Fieno di terre acquitrinose; Prati uliginosi. »

Le terre aquitrinose si chiamano anche assolut. *Aquitrini, Gemitivi, Lazze.*

— TERRA PALUDOSA, PALUSTRE, PADULIGNA, quella la cui superficie è invasa da acque stagnanti, e dove fanno le carici, i giunchi, i ciperi e simili piante.

— TERRA AGGALLATIVA, AGGALLATICCIA, CUOROSA, ed assolut. *Aggallato, Cuora,* quel terreno paludoso mobile e soffice che sfonda sotto i piedi. Nei vocabolarj è detto anche *Terra sfondante*, *Filta, Ficcatoja.*

— TERRA MARAZZOSA, terreno in riva al mare ove le acque, penetrando verso terra, vi formano qua e là certi rislagni detti *marazzi*, e lo rendono paludoso

— TERRA SALMASTROSA, SALSUGGINOSA, che tiene del salso, quale si trova nelle vicinanze del mare, o che ha scaturigini d'acque salmastre, come sono i *Pollini*, i *Fontanacci*, le *Salmastraje* della piaura pisana.

— TERRA SECCA, per opposto a terra umida, dicesi quella che perde agevolmente l'umidità sotto l'azione dei raggi solari, prendendo una tinta biancastra. Di tale natura è il suolo calcareo-sabbioso. « Le fave sono piante che amano piuttosto i terreni freschi che i secchi. »

La terra secca è detta anche *Terra calda*, *Terra focajola*, per la sua prontezza a riscaldarsi, ed è pregiudizievole, come la terra umida, alla vegetazione della maggior parte delle piante domestiche.

Indipendentemente dall' indole sua la terra può esser secca per effetto della calda stagione; così anche la terra fresca può divenire *arida, asciutta, alida, arsa, secca, risecchita, riarsa, adusta, soffrir l'arsura, l'alido, l'alidore, il seccore, la seccherеccia, l' asciutto, l' asciutlore.*

— TERRA ASCIUTTA, sta pure per contrapposto di *Terra irrigua*, e l'irrigazione è un mezzo per accrescere artificialmente l' umidità del suolo. Per scemarla invece servono le *Fosse di scolo*, le *Fognature* e le *Colmate*, delle quali vedi Articolo II.

Altre qualità accidentali riceve la terra dalle meteore.

— TERRA TEMPERATA, o CHE È IN TEMPRA, TERRA SPENTA, quella che è stata bagnata a dovere

dalle piogge, sicchè lavorandola non si trova il secco.

— TERRA STEMPERATA, TERRA SPOLTA, quella che è eccessivamente inzuppata dalla pioggia, e prende qualità di mota, di poltiglia. Dicono anche *Terra che fa molaccio, Terra che spotteggia.*

—TERRA GUASTA, TERRA ARRABBIATA, quella che si lavorò prima che fosse compiutamente spenta, cioè molle alla superficie e secca al di sotto, per cui vengono a perire certe semente che vi si fanno, il grano sopratutto.

Nota questi modi che si riferiscono alla terra guasta: « L'esperienza ha provato che il rimescolare queste due qualità di terra (*l'umida e la secca*) guasta il suolo. Chi non vuol vedere arrabbiare la terra non la sforza coi lavori, ma attende che si riconfaccia (*che si bagni uniformemente*). La terra guasta ribollirà e farà perire il seme del grano. »

— TERRA INCOTTA, RICOTTA, CONFETTA, STAGIONATA, AERATA, che ha sentito il beneficio del sole, del ghiaccio, dell'aria, per essere stata sovvoltolata ripetutamente dai lavori prima di ricevere la semente.

La terra che fu fatta *incuocere*, facilmente si sgretola e si sfarina; non così la *Terra cruda*, che è il suo contraposto.

Diverse denominazioni prende la terra anche per rispetto della sua giacitura.

— TERRA DI PIANO, il terreno della pianura, per contrapposto a quello di monte.

Il proverbio: « Loda il monte e tienti al piano, così dice il buon villano; » e l'altro formato con un giuoco di parole: « Chi disse piano, disse tanto piano che non ne toccò a tutti » significano essere migliori le terre di pianura.

I contadini dicono anche assolut. le *Piane*, per terre di piano, per opposizione alle *Erte*, o terre di monte, e formano il verbo *Pianeggiare*, detto del terreno che si distende in piano, o quasi in piano; *Campi che pianeggiano;* e in signific. attivo: « Si facciano dei ciglioni orizzontali capaci di sostenere e pianeggiare il terreno. »

Una porzione di terra piana o quasi piana, quale si trova naturalmente in certi luoghi anche fra i poggi, ha il nome di *Pianale:* « La miglior coltivazione a vite sarà quella dei pianali e di mezza costa ».

— TERRA DI MONTE, il terreno declive de' luoghi montuosi. Questa poi si specifica, secondo il diverso grado di elevazione e di declività, in *Terra di collina, di poggio, di costa, di mezzacosta, di pendice, di piaggia.* Per l'eccesso della sua inclinazione la terra può essere anche *dirupata, dirupinata.*

Le terre di monte, per scemarne il pendio, si riducono pianeggianti, dividendole in istrisce orizzontali, o quasi orizzontali, più o meno larghe, dette secondo i luoghi *Ripiani, Terrazzi, Lenze, Prese, Branie, Campetti,* una all'altra sovrastanti a modo di gradinate. Questi ripiani sono sostenuti sia da muri a secco, sia da argini o panchine a scarpa di terreno sodo rivestito da pellicce o cotenne erbose. Le panchine si chiamano anche *Cigli, Ciglioni*, onde *Inciglionare il terreno; Campi inciglionati.*

— TERRA BASSA, si dice quella di livello più basso per rispetto ad altre che le stanno appresso. Più comunemente appellasi *Bassala, Bassura, Bassa, Fondura. Le basse di monte Laterone.*

Vi hanno dunque bassate anche fra i poggi, e sono quelle leggiere concavità che tratto tratto vi si rinvengono, come ne offrono i terreni di piano non livellati, nei quali avviene di trovare dei punti dove essi sono più elevati, ed altri dove sono più depressi.

— TERRA SOLATIVA, SOLATIA, ASSOLATIA, CALDERNA, APRICA, quella che è esposta al meriggio, e gode più d'ogni altra dei beneficii del sole.

Caldine, chiamansi sostant. quegli spazi di terra solativa a super-

ficie inclinata verso mezzogiorno ed appoggiata per lo più a muri dalla parte di tramontana, ove negli orti si seminano le piante primaticcie e quelle che temono il gelo; dette anche, secondo i luoghi, *Ajette*, *Costiere*, *Biscondole*, *Tome*.

Con locuzione avverbiale dicesi *Terra a solatio*, *a caldio*, *a caldino*, ed ha per contrapposto *Terra a bacio*, *a paggino*, che è quella volta a tramontana, che soffre l'uggia.

La terra a paggino è detta dai montagnoli toscani *Paggino* o *Pagginato*, come nel proverbio: « A mezzo gennajo il sole nel pagginajo ». I senesi nello stesso significato hanno *Appagaccio* (*Locus opacus*).

La terra, per la più o meno giusta proporzione degli elementi terrosi (silice, calcare, argilla) e per la maggiore o minore abbondanza delle materie organiche alimentari che fornisce dal proprio seno (terriccio), o che le sono artificialmente amministrate (ingrassi), prende gli aggiuntivi di *fertile*, *ferace*, *feconda*, *ubertosa*, *fruttifera*, *produttiva*, *grassa*, *ricca*, *pingue*, *lieta*, ... ovvero di *sterile*, *infeconda*, *povera*, *infruttifera*, *improduttiva*, *ingrata*, *malinconica*, *morta*. . . . Le ripetute coltivazioni poi, non soccorse dagli ingrassi, la rendono *stracca*, *estenuata*, *spossata*, *sfruttata*, *dimagrata*, *infiacchita*, *spolpata*, *dissugata*.

Secondo la potenza naturale che ha il suolo a produrre, si ha nel linguaggio dei periti, la *Terra di prima*, *di seconda*, *di terza categoria*.

Quando le materie organiche abbondevolmente amministrate sono ben macere e rimescolate alle particelle terrose da servire dopo una coltura ad un'altra, dicesi che la *Terra è in tiro*, *in caldo*, *in forza*, che è *ricca di vecchia forza*, ecc.

La terra si qualifica talora dalla sua tinta, e si distingue generalmente in *bianca* e *nera*, secondo che contiene maggiore o minor quantità di terriccio, o secondo il suo grado di freschezza. Di qui il proverbio: « Terra nera buon grano mena ; Terra bianca tosto stanca. Vedi sopra, *Terra cretosa*.

Similmente dal colore della farina di castagne ha preso il nome la *Terra castagnuola* o *castagnina*, sottile e tufacea, e la *Terra castagnaccia*, di natura più tenace; come da quello dello stagno, la *Terra stagnosa ;* del cece, il *Ceciarello*. Poi vi sono le *Terre gialle*, le *cenerine*, le *turchine*, le *rossastre*, ecc.

Anche si denomina la terra dalle piante che vi fanno buona prova; quindi la *Terra segalina* o *da segale*, la *Terra da fagiuoli*, *da granturco*, *da fave*, la *Terra stipina* o *scopina*, ecc.

Così dagli insetti che regnano nel suo seno, si chiama *Grillaia* un terreno sterile, quasi dicasi atto a produrre poco altro che grilli; e *Terra rufolina*, quella infestata dalle *rufole*, dette altrimenti *frugole*, *zuccajole*, *grillotalpe*.

Il terreno agrario, o si è formato sul posto medesimo delle rocce preesistenti, o vi è stato trasportato. In questo secondo caso si ha la *Terra alluviale* o *di alluvione*, ossia quella che proviene da corsi d'acqua, la *Terra di sedimento* o *di colmata* (V. Art. II), la *Terra cavaticcia* o *Terra di scarichi*, che sono quei luoghi destinati a portarvi la terra scavata dal suolo in occorrenza di scavar fosse o altro, i rottami ed i calcinacci delle fabbriche e simili.

Gli arnesi che lavorano la terra possono trovarla più o meno arrendevole, e quindi riesce ora *trattabile*, *agevole*, *tenera*, *morbida*, *pastosa*, *di buon impasto*, — ed ora *aspra*, *dura*, *ruvida*, *malagevole*, *intrattabile*, *zotica*, *di cattivo impasto*.

Da ultimo la terra tenuta a bosco, messa a seme, a prato, a orto, o assumendo come che sia dalla mano del lavoratore modi diversi di essere e qualità nuove, dà origine a molti altri aggiuntivi, come di *boschiva*, *ortiva*, *seminativa*, *lavorativa*, *nu-*

da, spogliata, alberata, gelsata, vitata, fruttata, noveta, maggesata.

— TERRA, per fondo rustico, podere e simili.

— CHI HA TERRA HA GUERRA, non si possiede, non si ha l' utile senza fastidio.

— CASA FATTA E TERRA SFATTA, è bene comperare casa in buon essere e podere trasandato.

— MOLTA TERRA POCA TERRA; POCA TERRA, MOLTA TERRA, la molta terra lavorata male equivale alla poca, e viceversa. Rammenta quel di Virgilio: « Laudato ingentia rura, exiguum colito. »

— QUANDO IL MARITO FA TERRA, LA MOGLIE FA CARNE, (fare nel significato di acquistare).

— AVER DELLA TERRA AL SOLE, cioè in proprio.

— TERRACCIA, terra assai compatta, intrattabile: « Terracce che danno da fare a lavorarle. »

TERRUCOLA, terra magra, improduttiva: « Le sono terrucole che un bosco non vi reggerebbe le barbe. »

— TERRIOLA, terra assai leggiera, poco pingue e assai soggetta ad inaridirsi. A questa qualità di terra, che si direbbe anche *focajola*, si dà il nome, in alcuni luoghi, di *Razzetto, Rascioleto.*

— TERRATICO. Vedi sotto.

— TERRICCIO, che anche chiamano *Terra vegetabile, Fior di terra*, e i naturalisti *Humus*, è una sostanza nericcia e carbonosa che proviene dalla lenta scomposizione di materie organiche, massimamente vegetali, e che commista al terreno agrario contribuisce a nutrire e formare l'organismo delle piante:

Dicesi *Terriccio* o *Terra di bosco, Terriccio di castagno* ecc., quello che formasi nei terreni boscosi, al piede delle ceppaje, dei castagni cariati e simili. Se ne servono specialmente i giardinieri per farvi vegetare i limoni e altre piante.

Terriccio, è definito, nei vocabolari, concio macero e mescolato con terra.

TERRENO, sinonimo di terra.

Promiscuo nel linguaggio agrario è l'uso delle due voci, le quali ricevono gli stessi aggiuntivi, formano le stesse locuzioni, ecc. Le differenze di significazione, se pure ve ne sono, appena si possono avvertire. Tuttavia v'hanno modi proverbiali e figurati, che l'uso ha consacrati, nei quali non sempre sarebbe lecito sostituire l'un vocabolo all'altro, come in questi:

— TROVARE IL TERREN DOLCE, incontrare agevolezza nel trattare.

— CASA QUANTO CAPI e TERRENO QUANTO VEDI, la casa quanto basta per abitare e terreno quanto si può custodire.

— TERREN CHE VOGLIA TEMPO e UOM CHE VOGLIA MODO NON TE NE IMPACCIARE, intendi del terreno magro in cui è lenta la vegetazione, e dell'uomo col quale sia necessario stare all'erta.

— NON ESSER TERREN DA PORCI VIGNA, non ci si potere far fondamento o porre speranza.

— TERRENELLO, piccolo spazio di terreno coltivato, poderuccio, e in senso dispregiativo, terreno magro e sterile, *Grattenna, Grebiccio*, come è detto in qualche parte di Toscana.

SUOLO, ha la generale significazione di terra, terreno; più propriamente esprime lo strato più superficiale del terreno agrario, quello che viene svolto dai lavori, detto da alcuni *strato aratorio* o *arabile.*

Vario è lo spessore del suolo o strato aratorio; se esso è più che sufficiente ai bisogni della vegetazione delle piante e si trova continuo a molta profondità si ha la *Terra fonda, profonda, fondiva.*

— SOTTO-SUOLO, chiamasi quello strato di terra immediatamente sottostante al suolo o strato aratorio.

Il sottosuolo, d'ordinario, non è intaccato nelle lavorazioni, nè cercato dalle radici delle piante: gli si danno anche i nomi di *Terra vergine, Terra selvatica*, per contrapposto di *Terra domestica*, che è

quella smossa dai ripetuti lavori. Talora però anche il sottosuolo può esigere le cure dell'agricoltore e torna utile operare su di esso, sopratutto per renderlo permeabile all'umidità.

— SOPRA-SUOLO, il complesso degli alberi e degli arbusti che si trovano sulla superfice di una data presa di terreno, di un podere, di un campo e simili.

Le viti, i gelsi, gli olivi, le macchie, i boschi e simili costituiscono ciò che dicesi sopra-suolo. Di questo sono prive le terre *spogliate* o *nude*.

CAMPO, spazio di terra, ordinariamente piana, arativa, limitata da siepi, o da cigli, o da fosse.

È generale la spartizione della terra in campi. Questi nella pianura toscana sono per lo più di forma rettangolare, di lunghezza varia, con piantagioni e fosse che li ricingono. Quando per ragioni locali,per es., di strade pubbliche, non possono nella loro formazione ricevere una figura regolare e i loro lati, in luogo di essere paralleli, sono convergenti, chiamansi *Campi a pigola*. La *Pigola*, in alcuni luoghi, è detta anche *Biccico*.

Nel campo si considera la *Fossa*, la *Proda*, la *Testata*, il *Colmo*, la *Gronda*.

— FOSSA. Vedi Art. II.

— PRODA, quella striscia di terreno ai lati del campo e lungo le fosse di scolo ove vegetano i filari di pioppi, viti, gelsi, ec. onde *Prode vitate, pioppate, gelsate* ec. «Non bisogna imbrattare di cereali da seme le prode; Sulle prode i cereali danno scarsissimo frutto a cagione dell'uggia dei filari.»

Prodicella, *Prodona*, *Approdare* (far le prode).

I filari delle piante arboree non sono tutti sulle prode.

Ora se ne vedono anche nel mezzo de' campi, pratica che si va introducendo nel Valdarno di sopra e altrove. Così in luogo di campi ariosi, aperti, si hanno *Tramiti*, *Pianetti*, *Campetti*, *Prese* ec., che così sono chiamati quei piccoli compartimenti, in cui resta distribuita la superficie di un campo.

— TESTATA, l'estremo lembo di terreno in cima e in fondo del campo, preso nel verso della sua lunghezza, e che i Latini chiamavano *Versura*, perchè nei lavori d'aratro i buoi giunti in capo al campo si voltano per cominciare un altro solco per l'altro verso. Anticamente era detta *Capitagna*, *Capezzana*.

— COLMO, CRESTA, la parte di mezzo e più elevata del campo nella sua direzione longitudinale.

Il campo si fa colmo, o come dicono anche, a *schiena d'asino*, perchè le aque che cadono non vi rimangano morte, ma vi possan scorrer sopra e raccogliersi nelle fosse fatte alle parti.

Il colmo del campo, una volta stabilito, si mantiene colla vanga o col coltro, cioè prendendo sempre il taglio nel mezzo e vangando o coltrando il campo per parte, cioè verso le fosse, sicchè il più basso resti alla gronda di questo, e questa operazione chiamasi *Colmare, o Addossare il campo*. Servono a colmare il campo anche le *Gittate*, ossia il cavaticcio e gli spurghi delle fosse, che ammonticchiati prima e poi lasciati asciugare sulle prode, si spagliano sul campo.

Talora il colmo del campo per effetto delle frequenti coltrature potrebbe essere soverchio e più che non si richieda per la maggior facilità dello scolo. In questo caso occorre *scolmare il campo*, il che si fa cominciando il lavoro dalle prode, verso le quali si addossa la terra, e terminandolo verso il mezzo.

Se poi per negligenza del lavoratore e sopratutto per lasciare sulle prode la terra, che si cava ripulendo le fosse, in luogo di spanderla sul campo, viene a poco a poco ad abbassarsi il mezzo di questo, e si rialzano le prode, si ha il *Campo a basto rovescio*.

— GRONDA, si dà questo nome ai due lati longitudinali del campo, che dalla cresta pendono insensibil-

mente verso le fosse, confondendosi colle prode.

Il campo, oltre la pendenza longitudinale, può averne una anche trasversale. Vedi *Acquajata*, Art. II.

— CHI LO BEVE (il campo), NON LO MANGIA, dicesi per significare che chi vuole molto vino dai filari dei campi vitati e pioppati, non deve aspettarsi che scarse raccolte di granaglie.

— CAMPETTO, CAMPETTINO, CAMPERELLO, CAMPICCIUOLO, CAMPICELLO, hanno la significazione generica di piccolo campo. *Campetto* si suol chiamare anche ciascuna di quelle strisce o lenze di terreno a cui si riducono le colline a ripiani, e quelle che si trovano tra due filari di viti o simili nei campi a filari della pianura.

— CAMPIO, agg. di terreno che si allarga in campi, che fu messo a campi, di ciò che sta ne' campi e simili: *Coltivazione campia, Pollo campio.*

—CAMPERECCIO, CAMPESTRE, CAMPAJUOLO, agg. di ciò che si rinviene ne' campi, che appartiene a' campi e simili: *Fosse campereccce, Lavori campestri, Topo campajuolo.*

Anche trovasi *Campereccia* per terreno del campo: « Le fosse delle viti non si riempiranno affatto, ma si lasceranno più basse della campereccia adiacente. »

I vocabolarii danno pure *Campiccio* per lembo di bosco rasente il coltivato, e *Campignuolo* per nome di un fungo che nasce ne' campi.

— CAMPAIO, colui che è preposto alla custodia de' campi.

Campaio non è dell'uso comune in Toscana: ivi lo chiamano propriamente il *Guardia*, e ogni tenuta ha il suo che la deve guardare dai ladri di campagna, indicati per lo più col nome di *Scarpatori, Facidanni*, e sono quelli che guastano le macchie, rubano le legne e si attaccano a tutti i prodotti della terra. Vi sono anche i *Buscantini*, ma questi vanno solo in busca di castagne.

— CAMPIONE, chiamasi quel libro in cui sono registrati tutti i nomi dei possidenti di un comune: voce derivata da *Campo*, quasi voglia dirsi libro che contiene la descrizione dei campi di un dato paese.

Di qui il verbo *Accampionare*, che vale registrare al campione; come da catasto si fa accatastare.

— CAMPAGNA, il complesso dei campi coltivati, e in questo senso dicesi: « La campagna è indietro, la campagna ha sofferto, ecc. »

Si prende anche per paese aperto fuori di terre murale e per contrapposto di città: « Fare l'autunno in campagna ; medico di campagna ec.

— CAMPAGNATA, vasta estensione di campi.

— SCAMPAGNARE, FARE UNA SCAMPAGNATA, dare una scorsa in campagna per diporto.

A Roma dicono « Fare una vignata » quando vanno a passare la giornata nelle vigne prossime alla città.

— CAMPAGNUOLO, dicesi di chi vive ne' campi, che li coltiva, li ama: « Vita campagnuola, costumi campagnuoli. »

VILLA in generale significa paese aperto fuori di città, la campagna, il contado; e in senso più ristretto, possessione, tenuta, con casa civile per il padrone.

Dicesi *Villa* anche la sola casa di campagna, ed ha i dimin. *Villetta, Villicciuola, Villino*, e l'aument. *Villone.*

—VILLEGGIARE, è detto il passare il tempo in villa; *Villeggiatura*, il tempo che altri passa in villa; *Svilleggiare* il finire la villeggiatura e tornare in città.

Da villa, nel signif. generale di campagna derivano: *Villaggio, Villesco, Villatico, Villico, Villajuolo*, e questi altri che acquistarono mal senso: *villano, villanone, villanzone, villanesco, villania*, (antic. *villèra*, da cui *billèra*, usato tuttavia in contado per scherzo, burla), *svillaneggiare.*

Alla voce villa, sostituendosi il suo corrispondente latino *rus*, ne derivano *rurale, rusticale, rustico, rusticano, rusticamente, alla ru-*

stica, *rusticalmente*, riferibili a persone e cose di campagna, dicendosi *vita rustica*, *fondi rustici*, *i rustici* (usato in forza di sost., i contadini), *capanna rusticale*, *arnesi rurali*, *azienda rurale*, *economia rurale*, ecc. e nel senso traslato *uomo rustico* (di rozze maniere), *rusticone*, *rustichello*, *rusticaccio*, *rustichevole*, *rusticità*, *rusticaggine*.

CONTADO, dal basso latino *Comitatus*, significava in origine il territorio posto sotto la giurisdizione del *Comes*, altrimenti *Contea* o dominio del conte. Ora si prende per campagna intorno alla città: « Contado milanese; Contado fiorentino ».

— CONTADINO, si disse già ogni abitatore del contado, per contrapposto di cittadino, e comprendeva tanto il proprietario, quanto il lavoratore dei campi. Poi quando sulle terre non vissero che i lavoratori, a questi soli rimase il nome di contadini.

— CONTADINI E MONTANINI, SCARPE GROSSE E CERVELLI FINI, rozzi, ma accorti.

— ECCOLO IL CONTADIN CO' POLLI, suol dirsi per vezzo quando si vede una persona aspettata, e dalla quale si spera trarne accortamente profitto.

Contadino si trova usato anche come agg.: *vivande contadine*.

Contadinello, diminut. e talora vezzeg. di contadino; *contadinaccio*, pegg.; *contadinone*, grosso e goffo contadino, *contadinotto*, contadino di bella statura, di fresca età e simile; *contadiname*, la classe più vile de' contadini; *contadinesco*, proprio di contadino: *fare contadinesco*, *costumi contadineschi*, *contadinescamente*, *alla contadinesca*, al modo de' contadini; *incontadinare*, prendere costumi e modi di contadino.

L'uomo mascherato da contadino è detto *Beco*, in Firenze, e beco non è che un abbreviativo o piuttosto una alterazione del nome *Domenico*, comunissimo nel contado. *Beco*, scherzosamente chiamano anche il montanaro semplicione che, sceso in città, fa d'ogni piccola cosa le maraviglie. Ha il peggior. *Becaccio*.

Da beco a *Bécero* non è un gran salto, epperò la seconda di queste voci mi appongo a crederla una derivazione della prima. Bécero in fatto, nell'uso fiorentino, vale uomo che, pur vivendo in città, ha del rozzo e del goffo, uomo della più infima plebe. *Bécero rincivilito*. *Becero riunto*, o *rincalzato*, o *risalito*, o *ringentilito* hanno il senso di *villan rifatto*, o simile dei vocabolarj, cioè di uomo che ha migliorato la sua condizione, che si è insignorito, l'*Homo novus* dei latini, il *Parvenu* dei Francesi. Dicesi anche di donna, *Becera*; ha l'aument. *Becerone*, *Becerona*; *Becerume*, più beceri insieme.

AGRO, latinismo usato talvolta per proprietà di nome a significare certi tratti di provincie o di campagna: *Agro romano*, *Agro livornese*.

— AGRICOLTURA, arte di coltivare i campi.

— AGRICOLTORE, chi esercita l'agricoltura.

— AGRICOLA, ha lo stesso significato di agricoltore, ma si usa per lo più come agg. *Classe agricola*, *Industria agricola*; *l'Italia è una nazione agricola*.

— AGRARIO, attenente alle cose della campagna, che riguarda i campi: *Terreno agrario*, *Legge agraria*, *Giornale agrario*.

Agraria, si usa anche a modo di sostant. *Scrittori d'agraria*, *Lezioni d'agraria*.

— AGRESTE, selvatico: *Lattughe agresti*, e in senso metaforico *uomo agreste*. In forza di sost. gli *Agresti*, gli agricoltori, i contadini.

— AGRIMENSURA, arte di misurare la superficie dei campi e di delinearne in mappe la figura.

— AGRIMENSORE, colui che fa professione di agrimensura.

— AGRONOMIA, cognizione delle teoriche dell'agricoltura: da altri è detta anche *Agrologia*.

— AGRONOMO, colui che cono-

zce quanto ha relazione coll'agricoltura, non solo come arte, ma come scienza.

— AGRONOMICO, AGROLOGICO. che si riferisce all'agronomia, o agrologia.

PODERE, chiamasi una data estensione di terreno coltivato che abbraccia più campi.

Vi sono *Poderi di piano*, di *monte*, di *poggio*, di *costa*, di *mezza costa*; *Poderi vitati*, *gelsati*, *olivati*; *Poderi in essere*, *trasandati* ecc.

Il podere, d'ordinario, ha la casa pel contadino che lo lavora, *Podere accasato*, *Accasare i poderi*.

Può essere diviso in *Pezzi*, o *Pezze*, o *Appezzamenti* che non hanno continuità tra loro e dicesi *Podere spezzato*. Il suo contrario è *Podere raccolto*, *Podere che pare un tuorlo d'uovo* ecc.

Anche dicesi *Terra spezzata*, quella non raccolta in poderi.

Appezzamenti, sono pure i varii compartimenti in cui si distribuisce un podere, una tenuta e simili per praticarvi le diverse colture, secondo il sistema di avvicendamento: *Appezzamento del granturco*, *Appezzamento del trifoglio* Vedi *Presa*, Art. IV.

— FARE UNA DIRIZZATURA A UN PODERE, A UNA TENUTA e simile, acquistare o cedere altrui quel tanto di terreno vicino che basti a dar forma regolare alle proprie possessioni.

— FARE A LASCIA PODERE, si suol dire, nel senso proprio, dei contadini, i quali l'anno che devono uscir di podere lo lavorano male; e nel senso figurato di chi opera alla peggio quando è per lasciar la carica e simile.

— OGNI MUTA UNA CADUTA, è un avviso pe' coloni troppo facili a mutar podere e anche pei padroni troppo facili a mutar lavoratori.

— CON UN PAR DI POLLI SI COMPRA UN PODERE, lo dicono i contadini della facilità di mutar padrone

— I BUONI CONTADINI SONO PADRONI DI TUTTI I PODERI, trovano facilmente chi li mette a podere.

— UN CATTIVO PODERE È MEGLIO D'UNA BUONA PIGIONE, lo dicono i mezzajoli disgraziati che si ostinano di restare a podere per non discendere alla condizione di pigionali. Ma a questi si suol rispondere anche che « È più grande un povero in piedi, che un gentiluomo in ginocchio ». V. sotto, *Pigionale*.

— QUANDO CANTA IL MERLO CHI HA CATTIVO PODERE SI ATTENGA A QUELLO. Dicono anche per l'opposto: « Quando canta il Ghirlindò (o Zirlindò) chi ha cattivo padron mutar lo può ».

Poderetto, *Poderino* dimin.; *Poderuccio*, *Poderuzzo* avvil.; *Poderone*, aument.; *Poderaccio*, pegg.

— PODERAJO, lavoratore del podere, il quale se ne divide col padrone i frutti, come nel sistema di mezzeria, dicesi più comunemente *Mezzajuolo*, *Mezzadro*, *Colono*, (vedi sotto queste voci). *Poderajo* fu detto anche per soprastante a poderi, fattore.

PODERANTE, possessore di podere. Anche si dice di chi lo lavora: *Contadino poderante*.

— PODERALE, che si riferisce a podere: *Casa poderale*, *Strade poderali*.

— APPODERARE, ridurre a poderi: *Appoderar le terre d'una tenuta*; *Fondi appoderati*.

LUOGO, chiamasi comunemente, nell'agro senese e volterrano un podere non accasato. Ha i dimin. *Luoghetto*, *Luoghicciuolo*.

— LUOGAJUOLO, il contadino mezzaiuolo che lavora il luogo o podere.

TENUTA, da tenere nel senso di possedere; per cui dicesi anche *Tenimento*, estensione considerevole di terreno partito in poderi, che anche può comprendere terre o appezzamenti non appoderati, boschi, pasture, sodaglie e simili. Ha il dimin. *Tenutella*.

FONDO, vale in genere, terra, po-

dere, campo e simile: *Fondo deperito*, *Migliorare un fondo*.

Fondo, un bene stabile qualunque: *Fondi rustici*,*Fondo urbano*; *Fondi* sono persino gli stessi danari: *Fondi pubblici*, *Fondi secreti*, ecc.

— FONDIARIO, che si riferisce a fondi: *Proprietà fondiaria*; *Credito fondiario*.

— LATIFONDO, fondo di considerevole ampiezza.

Da alcuni non si vuol fare buon viso a questa voce, e sì che essa vien dal lat. *Latifundium*, ed ha esempi in scritture toscane anche recenti, dove trovasi persino *Latifondista*.

POSSESSIONE, POSSESSO, hanno senso ora identico a tenuta, ed ora meno determinato. Sono possessi anche i fondi non rustici, quelli che con larga significazione si dicono *Stabili*, *Beni stabili*, *Effetti* ecc. Possessione ammette il dimin. *Possessioncella*.

Alcune voci latine indicanti podere, fondo e simile non passarono all'italiano che nel loro derivativi, o con altre significazioni. Così da *Prædium* ci venne *Prediale*, onde le *Tasse prediali*; e da *Affarium*, che nei bassi tempi valeva fondo, podere e simile, si sarebbe formato il modo di dire *uomo di basso, di alto affare*.

Nei campi, poderi e simili, per ciò che si riferisce alla loro difesa, al diritto di proprietà, ai bisogni del coltivatore, alla vie di comunicazione, ecc. si notano:

SIEPE, riparo per lo più di arbusti che si piantano ai lati dei campi o dei poderi per chiuderli, specialmente lungo le strade pubbliche. Questa è la *Siepe viva*. Vi sono anche le *Siepi morte*, fatte non di arbusti vegetanti, ma di frasche, di pruni secchi ed altri sterpi.

Di quando in quando le siepi vive si *tosano*, e le morte si *riaffittiscono*.

Nel Valdarno di sopra la siepe viva chiamasi *Macchia*.

La siepe tenuta bassa è detta nei vocabolarii *Cesale*, dal lat. *Cædere*, tagliare; ma è voce uscita d'uso insieme con *Cisale* che pare significasse e Siepe e Ciglio o argine del campo, sul quale è piantata la siepe.

Siepona, accresc.; *Siepicina*, dimin.; *Siepaglia*, siepe folta e mal fatta; *Siepare*, *Assiepare*, cingere di siepe; *Insieparsi*, nascondersi nella siepe; *Forasiepe*, nome di un uccelletto, detto anche *Foramacchie*, *Scricciolo*, dal becco aguzzo e che sta nelle siepi.

CHIUDENDA, riparo che chiude tutto all'intorno un terreno coltivato, un pomario, un orto e simili. Dicesi anche del luogo chiuso da esso: « Chiudenda degli olivi; Chiudenda dei pomi ».

Se la chiudenda è fatta di stecconi, di canne e simili dicesi *Stecconata*, *Cancellata*, ecc.

Vi sono anche le *Serrate*, le *Paratelle*, i *Mandrioni*, ecc., ma queste voci riferendosi specialmente ai terreni pascolativi, saranno tratte fuori e dichiarate altrove.

VALICO, PASSO, apertura fatta nella siepe per passare dalla via pubblica ne' campi.

Dicesi anche, ma più raramente, *Callaja*; ma questa pare che esprima apertura più grande e più comoda, ed ha il dimin. *Callaietta*. Per la callaja si entra nel *Callare* o *Viottola* (vedi sotto). *Turare un buco per fare una callaia*, si suol dire figur. per saldare un debito col farne uno più grande. *Callajuola*, spiegano i vocabolarii per pezzo di rete sopra due staggi che si pone alla callaja per prendere le lepri.

Quest' apertura, all' avvicinarsi della vendemmia, si chiude con pruni od altro. Di qui i modi di dire: « Fare la tura, o turare il valico, fare la imprunata, imprunare, tappare, serrare le siepi » e simili.

VIOTTOLA, strada che mette in comunicazione tra loro i campi, i poderi, e questi con la casa del contadino e con la via pubblica. Se ne fa *Viottolina*, *Viottolone*.

Nel Pistoiese e nel Pisano vive in questo senso *Redola*, che potrebbe credersi derivata dal lat. *Rheda*, quasi, strada da passarvi il carro. In

altre parti della Toscana chiamasi *Callare*.

Se la viottola serve più particolarmente al trasporto delle biade e degli altri prodotti che si levano dai campi, e non è sterrata, dicesi *Sbiado* ed anche *Viottola di sbiado*.

I non toscani confondono *Viottola* con *Viottolo*. Questo non è propriamente che un sentieruolo fra campi, il quale, per la sua strettezza, non ammette il carro, e le persone non vi possono camminare che una dietro all'altra. Quelli che si fanno nelle piantonaje, negli orti tra ajuola ed ajuola e simili, sono viottoli e non viottole.

TERMINE, pietra, mattone o altro che si pone ne' campi per segnarne il confine e la proprietà. Di qui i campi *contermini*, detti dai latini *affines*, del qual vocabolo reso italiano sono note le significazioni traslate.

CASA COLONICA, CASA PODERALE, CASA RUSTICA, la casa d'abitaz. del colono o lavoratore del podere. Comprende nella sua generale significaz. la loggia, la capanna, il cortile, la stalla, ecc.

LOGGIA, PORTICO, edifizio aperto da una parte, talora da più lati, accanto o poco discosto dalla casa colonica per uso di riporvi il carro, il baroccio, l'aratro e altri arnesi rurali.

In alcuni luoghi fa l'officio di loggia una semplice tettoja. Nel Pisano la loggia è detta anche *Carraia*.

CAPANNA, luogo dove si ripone il fieno, lo strame, i cartocci del granturco e simili foraggi.

La capanna talora fa da sè e talvolta costituisce un solo edifizio colla loggia e colla stalla, trovandosi superiormente a queste.

In alcune parti di Toscana la chiamano *Sovita*, ed anche *Cascina*.

Nell'uso generale e in un senso più lato dicesi capanna ad una stanza di frasche o di paglia, e per similitudine, un tugurio, una casupola.

Capanna, nel traslato, si usa per ampiezza di capacità nelle cose. « Corpo mio, fatti capanna » è modo di dire con cui si esprime l'ingordigia di un gran mangiatore, specialmente se mangia di quel d'altrui.

— CAPANNONE, edifizio molto più grande che non sia la capanna, e trovasi non già nelle case coloniche, perchè ivi a riporre i foraggi secchi basta la capanna, ma nelle fattorie e nelle grandi aziende rurali per custodirvi il fieno, e talvolta anche i legnami. In questo secondo caso è detto anche *arsenale*.

Capannone, chiamasi anche una specie di stalla all'aperto, ove dimorano all' estate le bestie bovine di una cascina.

— CAPANNO, si trova usato nel significato generale di capanna; ma nel linguaggio comune vale piccola capanna da contenere appena uno o pochi uomini seduti. Il capanno si suol piantare in mezzo a campi per ricovero de' contadini che badano all'uva o stanno a guardia delle sementе.

Capanno, *Capánnolo* è pure quello nel quale si nasconde l'uccellatore per pigliare gli uccelli al paretaio o alle reti aperte ecc. Ha i dimin. *Capannello*, *Capannuccio*, *Capannello*. L'ultima di queste voci si adopera anche a significare un certo numero di persone strette a crocchio e discorrenti in luogo pubblico.

Capannella, chiamasi quella massa formata da tre noccioli disposti in terra a triangolo e messo altro nocciolo sopra, nella quale si tira a colpire con altro nocciolo. *Giuoco delle capannelle.*

Capannuccia, quella che si fa nelle case o nelle chiese per la solennità di Natale, ad imitazione della capanna ove nacque Gesù Cristo.

— ACCAPANNARE, dicesi delle biche, dei covoni, ecc., e vale disporli in piramide a base rettangolare, terminandola a tetto di capanna: « Accapannare la messe » vedi *Barca*, Art. VII.

— ACCAPANNELLARE, modo di disporre e legare le viti, di cui vedi Art. XI.

RESEDIO, e per lo più *Resedi*,

nell'uso toscano sono piccoli tratti di terreno, che si lascia sodo ed erbato nelle adjacenze della casa colonica. I resedi comprendono il *Cortile*, o *Piazza*, ove si rizzano i pagliaj, si ammonta il letame, quando non vi sia la concimaja murata. Anche l'aja può far parte dei resedi.

Resedi diconsi anche quegli spazi di suolo che formano qua e là i torrenti nelle loro alluvioni, e che poi si ricoprono d'erba.

Nei vocabolarii trovi *Resedio* nel solo significato di residenza, ed è detta voce antiquata.

I nomi delle altre appartenenze della casa colonica come *stalla, concimaja, aja, strettojo, celliere*, ecc. troveranno posto negli articoli che seguono, mano mano che l'ordine sistematico delle materie offrirà opportuna occasione di registrarli.

PADRONE, il proprietario del podere, del fondo e simili, per contrapposto a lavoratore, sia esso colono o affittajuolo o altro.

— PADRONATO, per possesso: *Padronato di cinque poderi; Queste terre sono tutte di un padronato.*

— PADRONELLA, così i contadini chiamano per dispregio un padrone da poco; anche è detto *possidentuccio, possidentucolo, padrone di quattro zolle. Moscetto* lo chiamano in Maremma; *Muciajuolo*, nel Pistoiese, ecc.

— PADRONALE, e latin. *Domenicale*, che si riferisce a padrone. Così chiamasi *Casa padronale* la villa o casa di campagna per il padrone; *Parte domenicale*, quel tanto di prodotti della terra che per patto colonico tocca al padrone.

In antico il padrone del podere chiamavasi *Oste*. Di qui i modi di dire: «Fare un abbaglia l'oste,» che significa ingannare il padrone in sul primo entrare al podere, mostrando di spendervi ogni diligenza; e, «Uccellar l'oste e il lavoratore,» che vale figurat. ingannar ambedue le parti.

FATTORE, AGENTE, quegli che è posto dal padrone a sopravvedere e dirigere l'andamento economico-agrario di una fattoria o agenzia. In alcuni luoghi d'Italia lo chiamano anche *Castaldo*.

Non se lo rechino a male i fattori se registro questi proverbi, i quali per altro non li ho fatti io: «Fammi fattore un anno, se sarò povero, mio danno; Fattore, fatto re; Fattore nuovo tre di buono; Cento scrivani non guardano un fattore, e cento fattori non guardano un contadino.»

— FATTORA, FATTORESSA, la moglie del fattore o altra donna che nelle fattorie sovraintende a tutto ciò che riguarda l'economia domestica. Se non è che guardiana della casa, dicesi *Casiera*.

— FATTORETTO, FATTORUCCIO, fattore meschino o per capacità o per la miseria degli affari che tratta.

— SOTTO FATTORE, quegli che nelle grandi fattorie ajuta il fattore nel disimpegnarne le funzioni ed è da lui dipendente.

— FATTORIA, AGENZIA, AZIENDA, riunione di più poderi appartenente ad un solo proprietario, sorvegliata ed amministrata da un fattore o agente: *Fattoria di trenta poderi.*

La fattoria può comprendere oltre i poderi a mezzeria, anche le terre a mano, i prati, i pomarj, le macchie e simili.

Fattoria, Agenzia, si pigliano anche per casa, ministero del fattore o agente. *Castalderia* è d'uso meno comune.

Una fattoria appartenente a luoghi pii si chiama dai Senesi *Grancia;* e *Granciere* il fattore.

COLTIVARE, applicare alla terra i lavori proprii a renderla più adattata all'allevamento delle piante; e dicesi in genere della terra che si lavora, del farla lavorare, delle piante che si allevano ecc. *Coltivare i gelsi, gli ulivi; Coltivare a grano, a riso, a trifoglio*, ecc.

Dicesi, nelle terre di monte, *Coltivare a ritto-chino, o a ritta-china*, quando si mantiene, lavorandole, la loro naturale inclinazione; sistema vizioso perchè le acque impetuose

le fanno facilmente smottare e scoscendere. A questo si provvede col *coltivarle di traverso*, riducendo la superficie del poggio a ripiani o gradinate per mettere i campetti più che sia possibile in piano (Vedi sopra *Terra di monte*). Se, coltivando di traverso, si seguono le ondulazioni del poggio, e le lenze costituiscono delle linee spezzate, dicesi *Coltivare a spina*.

In un senso più esteso *Coltivare* dicesi anche dell'industria di chi attende alla cura dei bachi da seta, delle api, di chi alleva bestiame utile, ecc.

Con forte traslato si applica pure questa voce e i suoi derivati a cose non attinenti all'agricoltura, e persino astratte, *Coltivare l'ingegno*.

— COLTIVABILE, COLTIVO, agg. di terreno che può essere ridotto a coltura, che si coltiva.

— COLTIVATO, COLTO, ora si accompagnano con un sostantivo, il primo nel proprio, l'altro nel figurato: *Terra coltivata, raccolta sperata*; *Uomo colto, stile colto*: ed ora fanno essi medesimi le veci di sostantivo, specialmente il secondo, *Devastare i colti*.

— COLTIVATORE, colui che coltiva la terra, o ne dirige la coltivazione.

Coltivatore è anche il nome di un nuovo arnese aratorio, di cui vedi Art. IV § 4.

— COLTIVAZIONE, l'arte e la cura del coltivare la terra e le piante perchè dian frutto: *Coltivazione de' cereali*, ecc.

Prendesi anche per la terra stessa coltivata: « Si levano i gelsi dal vivaio per trapiantarli nelle coltivazioni; Sono assai cresciute le coltivazioni e le terre seminative ».

Meno usati sono i suoi sinonimi *Coltivamento*, *Coltivatura*.

— COLTURA, ha lo stesso valore di coltivazione, sicchè le due voci adoperansi promiscuamente, più spesso però la prima quando vuolsi esprimere atto più pratico. Questa prestasi meglio anche ad usi traslati.

Dicesi *Porre, Ridurre, Mettere, a coltura un terreno*; *Coltura maggese, invernale, primaticcia, serotina*; *Colture erbacee, legnose fertilizzanti, sarchiate, spossanti*, ecc.

— COLTURA ASSOCIATA; ASSOCIARE, CONSOCIARE LE COLTURE, dicesi il coltivare una pianta insieme ad un'altra o più altre: « Le fave sogliono coltivarsi sole, ma i Lucchesi le associano all'orzo; Le rape e le bietole si consociano con utilità ad altre piante. »

Per le consociazioni dei cereali vedi *Granacciata*, Art. VII.

Le piante non prosperano, se coltivate di continuo sul medesimo terreno: fanno buona prova al contrario se succedono ad altre di diversa indole e composizione; di qui il bisogno di alternare le colture.

— COLTURA ALTERNA, AVVICENDAMENTO, VICENDA, RUOTA, ROTAZIONE, GIRO, è la successione regolare e alternativa delle colture in un campo o appezzamento qualunque di terreno. Per modo che una data specie di piante prepari il terreno all'altra.

Si ha l'avvicendamento a corto, e a lungo termine. Se la vicenda o giro di semente si compie in due anni, l'avvicendamento è *biennale*; se in tre, *triennale* ecc. In Maremma sono comuni le denominazioni di *Terzeria*, *Quarteria*, *Quinteria*, per significare l'avvicendamento di tre, di quattro, di cinque anni.

Havvi l'avvicendamento *misto* che è quello adottato dall'Istituto agrario toscano sulle sue terre di piaggia, dove gli appezzamenti di medicajo, tenuti fuori del giro delle ordinarie colture, vi rientrano dopo i sette od otto anni che suol durare questo prato.

La terra si coltiva o dal padrone stesso, o dal colono, o dall'affittajuolo, o dal livellatore, e si coltiva in grande, in piccolo, ecc., secondo che l'uso o le ragioni locali o l'interesse del proprietario fanno preferire questo a quel sistema di coltura. Da ciò le distinzioni di:

— COLTURA A MANO, sistema

di coltivazione per il quale il proprietario fa lavorare per conto proprio le sue terre da *opere* prezzolate fisse o variabili. (Vedi sotto, *Oprante, Opera*): *Fondi a mano*.

Dicesi anche dell'allevamento degli animali: *Bestiame vaccino tenuto a mano*; *Bachi tenuti a mano*.

La coltura a mano è detta in alcuni luoghi *Boaria*.

— COLTURA A MEZZERIA, A MEZZADRIA, e variamente *Ammezzo, Colonia, Colonia parziaria, Massaria*, chiamasi nei vari luoghi quel sistema di coltura per il quale il proprietario di terre le dà a lavorare a contadini a patto di fare a mezzo, ossia di dividere con lui certe ricolte, gli utili del bestiame e simili.

Nel Lucchese si trovano anche esempi di *Terre a terzo*, trattandosi però di soli castagneti: il frutto è diviso in tre parti, due delle quali se le prende il padrone. Ivi pure si danno a coltivare a mezzo le terre a vigna, a ulivi, a castagni sui colli e sui monti. Queste terre si dicono *assalanate*, e il coltivatore mezzajuolo prende il nome di *Salano*.

— COLONO (da *Colere*) coltivare, vale generalmente parlando, lavoratore di campi; nè altra significazione aveva in origine la voce *Colonia*, indicante un certo numero di persone (*coloni*) trapiantate da un paese all'altro, dove loro si assegnavano terre da coltivare.

Ora col nome di *Colono* si suol indicare quel contadino che divide col padrone le rendite della terra, che anche dicesi *Mezzajuolo, Mezzadro*, e da alcuni, *Contadino di sacco e barile*. I Latini lo chiamavano *Parliarius, Mediarius*.

— Colonico, che si riferisce a colono: *Sistema colonico, Parte colonica, Famiglia colonica, Patto colonico*, ecc.

Si dà collettivamente il nome di *Famiglia colonica* alle persone componenti una famiglia di contadini che sono a podere. Quegli che fa da capo e corrisponde col padrone per tutto ciò che si riferisce al podere dicesi *Capoccio* o *Capoccia*. In alcuni luoghi è detto anche *Massajo*, o *Massaja* è la donna che in una casa colonica ha le attribuzioni spettanti alla madre di famiglia; onde il verbo *Smassajare*, formato sull'andar di *Spadroneggiare*. Nel Pistojese il capoccio è detto il *Guida*.

Dei bifolchi, dei butteri, dei garzoni ecc., componenti una famiglia colonica, si vedrà altrove.

Quanto al *Patto colonico*, si intende generalmente per esso il contratto che regola la società d'industria tra il colono e il padrone per quella parte di ricolta che spetta ad ambedue. Diconsi più particolarmente *Patti*, o *Patti secondarii*, *Vantaggi, Obblighi*, e fuori di Toscana, *Appendizie*, quegli oneri che si impongono al contadino, varii secondo le consuetudini e la vastità del podere, come sono quelli di mandare al padrone in certi tempi dell'anno uova e polli, di far tante braccia di divelto, tante buche da viti, ecc.

In Toscana formano parte dei patti i *Cogni* o *Coni* (dal lat. *Congius*, misura), ossia corbelli d'uva che il colono dà al padrone per l'uva mangiata, corrispondenti ai *Pots-de-vin* dei Francesi.

Quando il colono entra a podere, riceve oltre il terreno e la casa, una certa quantità di sementi, di strame, di letame, di pali e simili, il che viene indicato col nome di *Stima* e più propriamente di *Stima morta*. Havvi anche la *Stima viva*, e questa è costituita dal bestiame di stalla, dal pollame e simili. Dicesi *Fare le stime, Verificare le stime*, ecc.

Nei vocabolarii e nell'uso di alcune parti d'Italia le stime sono dette le *Scorte*.

L'atto di verificare lo stato delle stime e vive e morte di un dato podere e di saldare le partite tra il padrone e il mezzajuolo, che fa il fattore una volta all'anno, chiamasi *Fare i saldi*.

Per prevenire il colono che ha da uscir di podere, il padrone gli dà la *disdetta*. È questo un atto che

si fa al tribunale, col quale si dichiara rotto il contratto di colonia, e si riferisce ad altri contratti affini. La disdetta deve essere spiccata in un tempo determinato; ma avviene anche talora di dover licenziare un contadino *in tempo rotto*, di mandarlo via *in tronco* ecc.

AFFITTARE, DARE A FITTO, ALLOGARE, e dai legisti *Locare*, dare altrui le proprie terre per un determinato tempo e per un prezzo convenuto.

Vi si riferiscono i modi di dire: *Prendere un affitto, Condurre un affitto, Sistema d'affitto* o *d'affittanza* o di *locazione*.

Non sempre *Allogare* significa dare a fitto: anche si alloga un contadino, mettendolo a podere, chiamandolo a opra e simile. Si applica pure alle case ed è più generico di affittare.

Gli affitti in Toscana, ove vige il sistema delle mezzerie, sono in discredito, come apparisce da questi proverbi: « Chi affitta, sfitta — Chi affitta sconficca — Chi affitta il suo podere al vicino, aspetti danno o lite o mal mattino — Chi alloga accatta.

— AFFITTAJUOLO, FITTAJUOLO, quegli che tiene a fitto, che conduce le terre d'altri, detto con vocabolo generico *Conduttore*.

Nei vocabolarii trovi anche *Affittuario, Fittuario, Affittuale, Fittabile*. Quest'ultima voce, benchè difesa con due esempi del Caro, la vogliono i più un lombardismo.

LIVELLARE, ALLIVELLARE, cedere altrui il dominio utile delle terre pel pagamento in perpetuo d' un annuo canone; da *libellum*, che così chiamavasi anticamente la scritta con la quale si cedeva tale dominio. Dicesi *Dare, Prendere a livello, Coltivare un livello, un livelluccio*, ecc.

— LIVELLATORE, propriamente vorrebbe dire che dà a livello; ma i contadini toscani, scambiandone il senso, lo dicono di colui che prende, che ha la terra a livello.

TERRATICO, si dice il prezzo che altri paga al padrone delle terre che ha sementate: *Dare a terratico; Pagare il terratico*. È un sistema di coltura, del quale offre esempi, fra gli altri, la maremma toscana.

— TERRATICHIERE, TERRATICANTE, quegli al quale fu conceduto dal padrone del fondo la facoltà di sementarlo, pagandogliene a raccolta tante staja per terratico.

Oltre gli enunciati sistemi di coltura, avvene due altri che dagli scrittori d'agraria, con generica denominazione e con garbo che sa di francese, sono detti *Grande coltura* e *Piccola coltura*.

La *Grande coltura* è applicata a vaste possessioni, il proprietario delle quali le fa lavorare per conto proprio da opranti fissi e giornalieri, giovandosi sopratutto delle forze degli animali e di opportuni arnesi e macchine agrarie.

La *Piccola coltura* suppone il suolo diviso in poderi e lavorato per lo più dalle sole forze dell'uomo.

Giova notare che le due denominazioni di *Grande* e di *Piccola* coltura non esprimono due sistemi così assoluti di coltivazione da non subire alcune variazioni secondo i paesi. Di fatto la piccola coltura si associa spesso e si identifica colla mezzeria, ma può esercitarsi anche coll'affitto e colla coltura a mano. La grande coltura, che è in piena attività in Maremma, e si confonde colla coltura a mano, viene esercitata dalla mezzeria nell' agro livornese e dal sistema d' affitto nella bassa Lombardia.

LAVORARE, vale lo stesso che coltivare nel significato generale di questa voce: *Lavorar la terra; Lavorarla a sue mani; Farla lavorare; Poderi bene, male lavorati*, ec.

Lavorare, si restringe talvolta a denotare i soli lavori aratorj, quelli cioè che tendono a modificare lo stato meccanico del suolo, sommovendolo e stritolandolo per modo che si renda più acconcio al distendersi delle radici, all'assorbimento delle materie alimentari contenute nell' aria, nelle rugiade, nelle piog-

ge, ecc. *Lavorare a fondo; Lavorare a rinnuovo.*

I contadini, per esprimere il bisogno di lavori profondi, fanno dire alla terra: *Rivoltami che mi vedrai;* e hanno quest' altro proverbio: *Il curioso raccoglie frutto.* Dicono poi con modi efficaci: *Fare il solletico alla terra*, per lavorarla superficialmente; e *Pettinar la terra*, per dinotare la diligenza che usano nel ridurla ben trita e pulita dalle inutili erbe.

— CHI LAVORA LA TERRA COLLE VACCHE, VA AL MOLINO COLLE SOMARE, colle vacche non si può fare che un lavoro superficiale e incompleto, e quindi poco si raccoglie e basta la somara per portare il grano al molino.

— CHI LAVORA IL CAMPO INNANZI LA VERNATA, AVANZA DI RICOLTA LA BRIGATA, la terra che si ara prima che sopraggiunga il freddo diventa più produttiva.

E in altro senso: « Chi lavora di settembre fa bel solco e poco rende. »

— CHI LAVORA (ovvero) CHI SEMINA E NON CUSTODE, ASSAI TRIBOLA E POCO GODE è analogo all'altro proverbio di chiaro significato: « Il piede del padrone ingrassa il campo ».

— PARERE UN CAMPO LAVORATO, dicesi di una stanza non spazzata e con molto paeciame.

— LAVORATORE, colui che lavora la terra, e si dice tanto del contadino in generale, quanto del mezzajuolo, dell'oprante e simili, come apparisce da questi proverbi, i quali non hanno bisogno di dichiarazione: « Al cattivo lavoratore ogni zappa dà dolore — Al lavoratore trascurato i sorci mangiano il seminato — Al cattivo lavoratore ora casca la zappa, ora il zappone — Tre cose vuol il campo, buon lavoratore, buon seme e buon tempo — Lavoratore buono di un podere ne fa due, cattivo ne fa un mezzo. »

— LAVORATO, può essere agg. *Terreno lavorato;* e in forza di sost. *Entrare nel lavorato; Scalpicciare il lavorato.*

— LAVORATIVO, LAVORATIO, agg. di terreno atto ad essere lavorato o che è lavorato: *Terreno boscato e non lavorativo; Sodaglia resa lavorativa.*

Dicesi anche di braccia, giorni ecc. *Moltiplicare le braccia lavorative del terreno; Giorni lavorativi.*

— LAVORO, LAVORATURA, LAVORAZIONE, LAVORECCIO, LAVORECCIA, LAVORIO, LAVORERIO, l'atto di lavorare la terra: *Lavoro de' campi, Allogare un lavoro; Dare, Pigliare, Fare* ecc. *un lavoro.* Secondo la specie si hanno i *Lavori di divelto, di rinnuovo, di sementa, di messe, di trebbia, di pota,* ecc.

Lavoro, in senso più ristretto dicesi di quello principalmente che serve a smuovere e rivoltare il terreno per renderlo atto all'ufficio che deve esercitare verso la vegetazione delle piante coltivate. Quindi i *Lavori di aratro, di coltro, di vanga, di erpice* ecc., *i Lavori superficiali, profondi, i Lavori incrociati, i Lavori d'inverno, Fare i lavori all'arruffata, all'impazzata* ecc.

— CHI VUOL LAVORO DEGNO ASSAI FERRO E POCO LEGNO, nell'aratro comune sia largo il vomere che è di ferro, e ristretto l'orecchio che è di legno.

— LAVORIA, LAVORERIA, sistema di coltura usato in Maremma, dove i proprietarii che coltivano le terre per conto proprio, ne allogano i lavori a gente presa di fuori. E detto anche *Coltura per comandate.*

Lavoria è pure la casa dove sta il guardia, e dove convengono a sera i lavoranti.

PIGIONALE, chiamasi, in Toscana, quel contadino, il quale, per non essere a podere, nè avere impiego fisso, offre il suo lavoro ora a questo ed ora a quello.

I pigionali formano parte della classe agricola della Toscana, e sono così chiamati perchè uscendo di famiglie coloniche si accasano e pagano una pigione. Così un mezzajuolo licenziato, e che non trova altro

podere, diventa pigionale, e *Scampa pigione* suol chiamare quel podere sia pur cattivo, che gli vien dato di trovare.

Questa e non altra, parlando di contadini, è la significazione della voce *Pigionale*. Non è vero dunque ciò che asserisce il Tommaseo, e dietro lui il Viani, i quali intendono per pigionale *Quello che ha a pigione il podere, non a mezzeria.* L'avere a pigione un podere poi mi sembra modo improprio. Si appigionano le case, se vuole; quelle ammobigliate, e i poderi si affittano.

OPRANTE, il lavoratore mercenario, il pigionale che va a opera su quello d'altri. Dicesi, *Oprante a giornata*; *Oprante a cottimo* o *Cottimante* (il cui lavoro non è calcolato a giornate, ma a prezzo fermo) *Oprante spesato, non spesato, Capo oprante* ecc.

— OPRANTE FISSO, quello che serve nella famiglia del contadino, detto in alcuni luoghi *Mesante*, *Mesano*, e se è donna, *Mesana*, perchè pagato a mese.

Se l'oprante è fissato ad anno, dicesi *Garzone*, e se donna, *Garzona* o *Fante*.

Sugli opranti corrono tra contadini questi proverbii:

— CAVOL RISCALDATO E GARZONE RITORNATO NON FU MAI BUONO; ovvero, FANTE RITORNATA NON FU MAI BUONA, una volta licenziati non è bene ripigliarli.

— A MEZZO GENNAJO METTI L'OPERAIO, i buoni contadini pigliano spesso a mezzo Gennajo l'oprante di fuori per affrettare i lavori.

— GENTE ASSAI FANNO ASSAI, MA MANGIAN TROPPO, detto dei molti opranti a giornata e dei garzoni.

— OPRA, OPERA, dicesi il lavoro che fa un uomo in un giorno, e il lavorante stesso: « Andar ad opera, per opera; Lavorare a opera; Prendere, chiamar le opre, Ajutarsi coll'opre; Volerci tante opere; Opera di uomo, di donna; Far da cena alle opre, ecc. »

— CHI HA QUATTRINI DA BUTTAR VIA, ovvero, CHI HA DEL PAN DA TIRAR VIA, TENGA L'OPRE E NON CI STIA, intendi a sopravvedere e dirigere i lavori.

— MANO D'OPERA, le opere, gli opranti: « In Maremma è scarsa e cara la mano d'opera. »

FARE, dicono i contadini per lavorare, in genere.

— QUANDO CANTA IL CUCCO C'È DA FARE PER TUTTO; O CANTARE O NON CANTARE PER TUTTO C'È DA FARE.

Fare, usasi talvolta per seminare, coltivare: « Di Gennajo si vanga il terreno ove si vuole far granturco; Il trifoglio pratense si fa tra due grani; Le baccelline si fanno sul rinnuovo. »

E in più altri significati, come si vedrà in altri articoli.

— FACCENDA, ogni lavoro campestre: « Fare in tempo le faccende; Sbrigare le faccende; Esser sotto le faccende, Sul fiocco delle faccende; Passata la foga, il forte, la furia delle faccende. »

Ogni stagione ha le sue faccende. Queste cominciano in Gennajo, onde il prov.: « Gennajo operajo » perchè è il mese in cui si prepara la terra per le sementi marzuole, si fanno fosse da viti, ecc. Le maggiori faccende dell'anno, che sono la battitura e la vendemmia, sono dette *Faccende grosse.*

La successione delle faccende non è così continua che non lasci degli intervalli tra le une e le altre. Questi intervalli sono detti *Tempi di sciopero* e anche *Tempi scioperi*, e *Scioperare*, l'intermettere per qualsiasi cagione i lavori.

— FACCENDIERE, è detto in Maremma quel proprietario di fondi rustici che fa la sementa e le altre coltivazioni per conto proprio.

ARTICOLO II.

DEL SANARE E BONIFICARE LA TERRA, DEI CORRETTIVI E DEGLI INGRASSI

SANARE, RISANARE, PROSCIUGARE, ed anche *Sanificare*, *Sanicare*, *Rinsanicare*, dicesi del migliorare la condizione di un terreno, in cui havvi eccesso di umidità, e ciò coll'agevolare con mezzi artifiziali lo scolo delle acque: « Sanare gli acquitrini, i giuncheti con fosse in tralice; Terreni risanati con opportuni scoli; Alcuni dicono meraviglie del metodo di prosciugare le terre per perforazione. »

BONIFICARE, ha senso affine a sanare, prosciugare, ecc., e lo dicono per lo più dei prosciugamenti praticati in grande e con artifizi idraulici.

I terreni resi coltivi per *bonificazione* o *bonificamento*, come paludi, marazzi e simili, chiamano *Acquisti.*

Bonificare, vale anche in genere far buono un terreno, che altrimenti si direbbe *Abbonire, Addomesticare, Affertilire*, ecc., e può esprimere l'effetto dei correttivi, delle calorie, dei maggesi, delle concimazioni e simili: « La creta si corregge e si abbonisce con molta colombina; Il terreno si riposa e poi si bonifica col maggese; Bonificare le terre col possente soccorso dei ghiacci. »

FOSSA, o FOSSO DI SCOLO, nome di ognuno di que'canaletti che si scavano nei terreni umidosi per liberarli dalle acque superflue, le quali, per difetto di permeabilità del sotto-suolo, non possono perdersi per infiltrazione.

Nella fossa si considerano il *fondo*, le *pareti*, i *cigli* o *ciglioni* o *pancaccioli*, che sono quegli orli erbosi che sovrastanno alla fossa medesima.

Il complesso delle fosse di scolo in un campo va sotto la generale denominazione di *Fosse camperecce*, di *Scoli del campo*, di *Fossette, Fossetti, Fossati.* A misura poi del loro officio e della loro importanza si dicono *maestre*, *o principali*, *secondarie, laterali, traversali*, ec. Si appellano anche *Fosse d'acqua* o *ad acqua*, per distinguerle dalle *Fosse da viti, da gelsi, da ulivi*, ec. le quali hanno altro scopo, come si vedrà a suo luogo. Vedi *Scasso*, Art. IV; *Piantare*, Art. V.

— DAL CAMPO HA DA USCIRE LA FOSSA, significa che dal terreno del campo si deve ritrarre anche la parte di quello occupato dalla fossa, e che non rende. Lo dice a modo di proverbio il contadino che vuol rifarsi di certe spese coi frutti del podere e alle spalle del padrone.

Dicono *Biffare, Sfilare, Intaccare la fossa*, l'operazione di tracciare prima colla biffe e col filo le due linee che stabiliscono la larghezza della fossa, e di segnarle poi con intaccature di vanga. Dopo si passa a *Cavar la fossa*, ossia a estrarre la terra con vanga o altro strumento da ciò. Il tutto esprimono col verbo *Affossare*, e l'atto chiamano *Affossatura.* « Affossare i campi; Spese di affossatura.»

L'operazione per la quale si leva dalle fosse, una volta all'anno, la terra trasportatavi dalle piogge, se ne rassetta il fondo, i cigli, ecc., dicesi *Ricavare, Ripulire, Pulire, Spurgare* le fosse.

La materia che nella ripulitura delle fosse si getta e si ammonta

sulle prode dei campi, chiamano *Spurghi*, *Gittate*.

Si fanno fosse di scolo non solo nei campi umidi del piano, ma anche nelle terre di poggio, e ciò per regolare il deflusso delle acque piovane verso il piano. Il fondo e le pareti di queste fosse si cerca di tenerle sempre rivestite di erbe resistenti, come sono le graminacee a radici striscianti, per impedire che le acque abbiano a corrodere e portar via il terreno. Alcuni quando le costruiscono ne impiallacciano il fondo, e ne vanno rimettendo i piallacci appena che ne nasce il bisogno. Anche se ne murano a secco le pareti e si ciottola il fondo, e si hanno allora i *Chiassajuoli* e le *Chiassajuole* dei vocabolarii, e le *Sassajuole* del Trinci.

PESCAJUOLO, (quasi piccola pescaja, come se ne fanno ne' fiumi), è una buchetta praticata di tratto in tratto nelle fosse di poggio, terminata nella parte più bassa da un arginello di piote, o di stipa, o di sassi, per rattenere il fiore della terra che le acque nella loro torbidezza trascinano seco.

I pescaiuoli si rendono utili talvolta anche nelle fosse di piano.

In alcuni luoghi, invece di pescajuoli propriamente detti, si vedono larghe buche sparse qua e là, ove l'acqua forma una specie di pelaghetto, e queste sono dette *Bottacci*, *Guadagni*, *Purgatori*.

ACQUIDOCCIO, il fosso principale, a cui si riducono tutti i fossetti e gli scoli del campo in collina; altrimenti *Capifosso*.

Anche agli acquidocci, per ammortire l'impeto delle acque e per obbligarle ad abbandonare una parte delle materie terrose già involate, si fanno dei pescajuoli, ovvero delle serre in traverso con pali intessuti di vimini, o con sassi e simili.

ACQUAIO, solco o piccolo rigagnolo traversale che si fa nel campo seminato per raccogliere e portare nella fossa gli scoli degli altri solchi

Quel luogo dell'acquaio ove esso sbocca nella fossa, dicesi *Bocchetta*. L'acquaio corrisponde al *Pontolo* degli Aretini, voce registrata dal Redi.

Si fanno acquai non solo nella sementa a porche, ma anche nella sementa a minuto, per riunire le acque delle diverse prese o porzioni di campo.

Gli acquai si cavano coll'aratro o colla vanga, o altrimenti, dopo eseguita la sementa; si ha cura di agevolare in essi lo scorrimento dell'acqua piovana, tenendoli bassi all'ingresso delle fosse, e ne nascono i modi: « ricavare, sboccare gli acquai; ripulire le bocchette » e simili.

— **ACQUAJATA**, spazio di campo compreso tra un acquaio e l'altro.

Per le acquaiate il campo, oltre l'inclinazione che ha verso le prode, ne riceve un' altra nella direzione dell'acquajo, facendosi pendere leggermente da una parte e dall'altra di esso. Si contano tante acquajate in un campo quanti sono gli acquai. La pratica di dividere il campo in acquaiate, ciò che lo rende ondulato, si osserva specialmente nel contado pisano.

FOGNA, suolo di sassi, di canne, di stipe, o altro frascame grossolano, che si fa nel fondo delle formelle o delle fosse, nelle quali si piantano le viti, gli olivi, ecc., perchè l'acqua non abbia a stagnarvi con pregiudizio delle giovani piante.

Fogna, fuori degli usi agrarii ha il senso di condotto, destinato a ricevere e sgorgare acque immonde e simili. *È una fogna*, dicesi a chi mangia di molto.

— **FOGNOLO, FOGNAROLA**, dicono i contadini per fogna e per lo più in senso diminutivo: « Far le fognarole alle viti; Ogni olivo abbia il suo fognolo che possa scolare in una fossa comune. »

— **FOGNARE**, far le fogne o le fognarole o i fognoli: « Fognare le fosse; fognare i campi; fognare a cassetta; fognare a cannelle. »

Dicesi per analogia « Fognare le misure, fognare le castagne, le noci, » ecc. e vale lasciar del vuoto

nelle misure, arte non ignorata dai venditori di queste frutte. Anche le lettere, anche le parole si fognano quando nel favellare o nello scrivere si lasciano o si elidono.

— FOGNATURA, il fognare.

La fognatura è comune e antica in Italia, specialmente in Toscana, ma solo per le colture legnose. Fatto il letto poroso sul fondo della fossa, vi si attesta un canaletto, per il quale la fogna è messa in comunicazione con un recipiente di scolo fuori del campo. Questo rigagnolino sotterraneo si fa, dove se ne ha il commodo, con pietre piatte, ovvero con mattoni ben cotti, connessi in modo da derivarne un condotto prismatico. Una pietra rimane ritta, e a questa si fanno appoggiare obliquamente da una parte e dall'altra due altre pietre. Anche si dà al condotto la forma quadra, e la dicono *Fogna a cassetta;* ma è facile che rovini e resti cieca.

All'antica fognatura a sassi sciolti, a fascine, a pietre piatte, ecc., si viene ora sostituendo la *Fognatura tubolare* o *fognatura a cannelle*, sistema perfezionato di scolo venutoci di fuori col nome di *Drenaggio*, voce disgraziatissima, foggiata ad occhi chiusi sul francese *Drainage*, tratto alla sua volta dall'inglese *Draining*. Questo sistema, pel quale si smaltisce non solo l'umidità di piccoli tratti di terreno occupato da piante legnose, ma si possono sanare anche intieri campi invasi da acque stagnanti o da sorgenti sotterranee, consiste nello scavare in essi ad una certa profondità (un metro circa) alcune fosse, nel fondo delle quali si collocano delle cannelle, o tubi, o *doccioni* di terra cotta, accodando le une alle altre. Le commettiture, alle quali si lasciano dei piccoli interstizj, perchè vi possa penetrar l'acqua, sono rinforzate da *Collari*, pure di terra cotta di tal diametro che le cannelle vi entrino per l'appunto. Le fosse, dopo fognate, si riempiono di terra.

COLMARE, RINTERRARE, rialzare artificialmente un terreno basso, il quale, mancando di scolo, va soggetto all'umidità o ad essere inondato dalle pioggie e dalle fiumane: « Colmare una terra affogativa, Colmare una bassata, un marazzo, un padule, ecc.

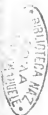
Si colma un terreno togliendo le materie colmanti dal terreno stesso, con che se ne deprime una parte con elevarne un'altra. A questo modo si fanno in Maremma i *Mazzuoli*, che sono strisce o campetti di terreno paludoso, separati da fossoni, dai quali si è cavato la terra per rialzarli, e vi si seminano piante estive, come granturco, saggina, fagiuoli, ecc. *Mazzolare*, dicono l'azione di fare i mazzuoli.

Si colma anche portandovi da altri luoghi le materie per mezzo delle forze animate, ovvero coll'ajuto delle acque in movimento. Questo ultimo è il modo più comune, e si fa introducendo nei luoghi bassi, che si vogliono colmare, le acque torbide dei fiumi per mezzo di tagliate o strappi operati nelle loro rive, o per limitati canali, ad effetto che vi depongano il fango: « La Toscana è il paese nativo delle colmate. »

— ACQUA CHIARA NON FA COLMATA, dicesi del mali guadagni.

Proverbio comune in Toscana, ove anche dicesi nello stesso significato: « Arno non ingrossa d'acqua chiara. »

La colmata non è sempre *artificiale*. Talora un fiume uscendo dalle sue rive, eleva con le sue torbidezze i terreni depressi delle adiacenze: in questo caso la colmata è *naturale*. Distinguesi anche in *Colmata di piano*, e *Colmata di monte*. Ma se la *prima* ha per iscopo di sanare i terreni, la seconda ne ha uno differente.

— COLMATA DI MONTE, quella che ha per effetto di togliere le sinuosità viziose e di raddolcire la china troppo ripida di un terreno montuoso. Ciò si ottiene col far corrodere dall'acqua piovana ben diretta le prominenze più o meno vicine, per modo che la terra sgretolata e trascinata dalle acque vada a riempire le cavità sottoposte. La

colmata di monte è un trovato dell'industria agraria toscana.

CORRETTIVO, AMMENDAMENTO, si chiama quella sostanza qualunque che si aggiunge a un terreno per migliorarne la composizione, procurandogli il facile assorbimento dell'umidità e dei gaz admosferici e l'attitudine a ritenerli per amministrarli lentamente alle piante secondo il bisogno della vegetazione.

— CORREGGERE, AMMENDARE il terreno, bonificarlo coll' uso dei correttivi o ammendamenti.

Si corregge il terreno sabbioso e troppo sciolto col mescolarvi dell'argilla; l'argilloso e troppo tenace, colla sabbia, colle ceneri, coi calcinacci, colla polvere che si ha dalla spazzatura delle strade pubbliche, ec.

MARNA, terra grassa e saponosa, con la quale si correggono i terreni silicei.

La marna è difficile trovarsi pura; anzi generalmente si vuole che sia un composto di creta e di argilla, e quando vi abbonda la prima allo stato di sabbia, si suol mescolare alle terre argillose. La chiamano anche *Marga*, *Margone*, e secondo le diverse sue proprietà e mescolanze, dicesi *Marna da pipe*, *Marna porcellana*, *Marna cretacea*, *Terra di purgo*, *Terra argentaria*, ecc.

— MARNARE, amministrare la marna a un terreno per correggerlo: *Marnare le terre.*

— MARNATURA, l'atto e l'effetto del marnare: « Suolo torboso corretto colla marnatura. »

INGRASSO, appellazione generica di tutte quelle sostanze, le quali, miste e compenetrate colla terra, ne riparano le perdite, e forniscono nuovo alimento alla vegetazione delle piante.

Se i correttivi agiscono sulla condizione meccanica del suolo, gli ingrassi ne modificano la condizione chimica. Tuttavolta può avvenire che i correttivi facciano in pari tempo da ingrasso, come la cenere, la calce, i calcinacci e in certi casi anche la marna; per l'opposto alcuni ingrassi, come i concimi freschi e pagliosi dati alle terre forti servono a correggerne la tenacità.

— INGRASSARE, aggiungere virtù produttiva a un terreno coll'amministrargli dell'ingrasso.

La terra che sia stata ingrassata copiosamente, dicesi, nel Senese, *Grassio*. Con questa voce esprimono anche il fior di terra o terriccio che si raschia dai terreni sodi, col quale si governano le pianticelle. E *Grassina* dicesi lo sterco di colombo o di pecora ecc. ottimo per ingrassar terreni.

CONCIME, lo stesso che ingrasso, ed è voce d'uso più frequente. Tutte le materie animali, vegetabili o minerali che han già formato parte una volta di un organismo, possono servire da concimi, cioè fornire principj assimilabili alle piante; come le possono fornire anche le materie che trovansi nel regno inorganico, tali la calce, la soda ecc. Di qui la distinzione di:

— CONCIME ANIMALE, quello di origine animale, ovvero quello nel quale le materie animali prevalgono alle altre.

Sono concimi animali il sangue disseccato, e che si amministra in polvere alle piante, le crisalidi dei bachi da seta, i cojattoli o raffilature che il calzolajo leva dalle suole e dal tomajo (detti *Pilorci* nei vocabolarii), gli avanzi di conceria che si hanno dalle raschiature delle pelli, il nero di raffineria, la raspatura di corno (*Riccia*, dei vocabolarii), i peli, le lane e simili.

— CONCIME VEGETALE, comprende le ceneri dei vegetali, la filiggine, le vinacce, la segatura e i trucioli di legno, ossia il terriccio che deriva dal loro imputridimento, le panelle di alcuni semi oleosi, la sansa di olive, le spazzature d'aja, i lupini, ecc.

— CONCIME MINERALE, si dà questo nome al gesso si crudo che calcinato, col quale, ridotto in polvere, si governano sopratutto le piante leguminose; al nitro, al sal marino, ecc.

— CONCIME MISTO, quello for-

mato da sostanze vegetali fibrose, come le paglie dei cereali, il falasco delle paludi, le felci, le stipe e simili miste ad escrementi animali. Vedi sotto, *Letame*.

— CONCIME COMPOSTO, ARTIFICIALE, ARTEFATTO, quello che risulta dal miscuglio di varie sostanze vegetali, animali e minerali, confezionato secondo certi principj scientifici.

Fanno dei concimi composti o delle *Composte*, come le dicono, i contadini raccattando le foglie ne' campi e ne' boschi, che poi ammassano, mescolate con terra, annaffiano con urine e simili: « *Nel Gennajo si preparano le composte.* »

La confezione in grande degli ingrassi artificiali si è introdotta recentemente anche in Italia, ove già si conosceva *l'Urato*, che è un intriso di cessino e di gesso, cenere, calcinacci o simili.

Secondo lo stato in cui si trovano i concimi, si distinguono anche in *solidi*, in *polvere*, in *liquidi*. Sono concimi *solidi*, per es., quelli normali di stalla, *concimi in polvere* la filiggine, il cenerone o cenere liscivata, la non liscivata, la pollina, la colombina, la caprina, il pecorino, ossia lo sterco di polli, di colombi, di capre, di pecore disseccato e polverizzato, che anche chiamano *Polveraccio*, il guano più efficace di tutti, e che si crede essere lo sterco di uccelli pescivori; *Concimi liquidi* il cessino, o pozzonero (la materia che si cava dai cessi), le orine delle stalle, le sciacquature della cucina, il ranno che servì ad indolcire le olive, ecc. Nel Pisano e nel Livornese chiamano *Conserve* quei luoghi ove si custodiscono i concimi liquidi.

— CONCIMAJA, luogo infossato ove si deposita e si custodisce il concime mano mano che si leva dalla stalla.

La concimaja trovasi per lo più nelle adiacenze della casa colonica. Se è esposta al sole ed alla pioggia dicesi *Concimaja scoperta*; se è difesa da una tettoja o altro, *Concimaja coperta*. Per impedire che il colaticcio sia succiato dal terreno e si disperda inutilmente, alcuni ne murano le pareti e il fondo, incastrando in questo una lapide avente alcuni buchi pei quali il liquido che scola dalla massa, passa in un fognolo sottostante e da questo in apposito serbatojo, detto *Bottino*. Chiamasi in questo caso *Concimaja murata, Concimaja a tenuta*.

Dove non vi sono concimaje propriamente dette, il concime si raduna a superficie del suolo, sia nei cortili, sia ne' campi, e se ne fanno *Masse*, *Barche*, *Monti*, *Mucchi*, che alcuni ricoprono di terra o pattume, perchè le pioggie non abbiano a dilavarlo, nè sia esposto per effetto dei raggi solari ad *arrabbiare*. La massa quadrata di concime è detto anche *Letto*. Quei luoghi del campo ove sono state fatte le masse o monti di concime, e dove per ciò la vegetazione delle piante è più rigogliosa, chiamano *Montali*.

— CONCIMARE lo stesso che ingrassare: « Non si deve sugare il grano quando si semina, ma concimar molto la coltura precedente; L'erba medica convien concimarla con concio grosso. »

— CONCIMATURA, CONCIMAZIONE, l'atto del concimare: *Concimatura liquida*, *Concimazione in copertura*.

Dicesi *Concimare in copertura*, o *in copertu* quando si sparge il concime o liquido o in polvere, o molto trito sulla superficie del terreno, e vi si lascia senza vangarlo o ararlo sotto. Si concimano a questo modo i prati, dopo che se n'è smosso il terreno con un lavoro d'erpice.

La concimazione liquida che si fa col *Cessino* o *Bottino*, ha dato origine alle voci *Cessinare*, *Bottinare*, *Imbottinare*, *Cessinatura*, *Bottinatura*: « In giugno si imbottinano i granturchi primaticci; Cessinatura dei prati. »

Talora si versa il bottino sulle masse di letame fresco e paglioso per meglio confezionarlo, e dicono « Imbottinare i letami. »

Varie sono le maniere di spargere il concime liquido, fra le quali si nota quella a mano, e quella per mezzo d'una botte. Per la prima il liquido trasportato a braccia entro bigoncie per il campo, si cava con un boccale di terra o altro per versarlo al piede delle piante sarchiate, come si fa specialmente nella bottinatura del granturco. Nel Lucchese si servono anche di un granatino, di stipa, col quale il concime liquido si fa cadere sulle piante a guisa di pioggia. Per la seconda maniera si fa uso dello Spandibottino.

Lo *Spandibottino* è una botte montata sopra un carro a due ruote che si trae pel campo per spargervi il bottino, sia per mezzo di tubi applicati alla stessa botte, sia per mezzo di una tavola scanalata o di una cassetta forata che si acconcia al telajo del carro. La chiamano anche *Botte da pozzonero.*

Nel Pisano, danno il nome di *Forcellone* o *Carromatto*, a un carrettone a due ruote sul quale posa una botte da pozzonero di grande tenuta per uso di trasportare il bottino dalle lontane conserve al podere, dove poi si travasa nel bigoncione che due uomini con la manovella trasportano per il campo.

Per caricare il forcellone serve il *Mescino.* È questo un vaso di legno o secchietto raccomandato ad una pertica, col quale i contadini levano dalle conserve il concime liquido, lo versano nella bigoncia e per mezzo di questa introducono nella botte del forcellone. Nel Lucchese è detto *Gillo.*

CONCIO, lo stesso che concime: • Raccattare il concio per le strade, Concio di stalla, Concio grosso, Concio trito • ecc.

I derivati *Conciare, Acconciare* usati dagli antichi nel senso di dare il concio alle terre, non hanno esempi moderni; vive però *Conciaja* per concimaja.

LETAME, considerata etimologicamente questa voce, vale ciò che fa lieto il campo, liete le biade (*qui facit lætas segetes*), e si prende per qualunque ingrasso; ma nell'uso comune ci si attacca l'idea speciale di concio di stalla, quello cioè che risulta da sostanze vegetali fibrose e di escrementi di animali: *Letame bovino, Letame cavallino.*

Il letame o concio di stalla costituisce l'ingrasso principale e più comune. Dicesi *Letame normale* quando le paglie, lo strame, il falasco o le altre materie che sono servite a formare il letto nelle stalle, abbiano perduto il colore, la tenacità e la flessibilità e siansi caricate di parti escrementizie da formare un tutto omogeneo.

Fino a che le paglie non sono bene immedesimate cogli escrementi si ha il lettame *Fresco, Paglioso, Grosso, Grossolano, Steccoluto.* — Messo a maturare nella concimaja, mediante la fermentazione, o disposto a mucchi, si riduce *Trito, Sfatto, Stagionato, Decomposto, Smaltito, Macero.* —

Secondo il suo valore nutritivo e grado di attività il letame dicesi *Ricco, Succolento, Sostanzioso, Stimolante,* più o meno *Caldo*, più o meno *Azotato.* — Può essere inoltre *Ricotto, Bruciato, Riarso*, se vi fu eccesso di fermentazione; *Spento*, se bagnato e inzuppato dall'acqua, ecc.

Le operazioni che si fanno attorno ai letami si sogliono esprimere coi verbi • Raccogliere, Raccattare, Custodire, Manipolare, Confezionare, Svoltolare, Risvoltolare, Ritagliare, Sfaldare, Annaffiare, Imbottinare, Comprimere, Ammontare, Ammassare. • —

Poi • Si amministra il letame al terreno, Si sparge, Si sparpaglia, Si ara dentro, Si vanga sotto, Si sotterra, Si rimescola, Si incorpora al suolo ecc. •

— LETAMAJO, ha il senso generale di luogo dove si raguna e si ammonta il letame tratto dalla stalla. Quando esso è infossato a guisa di truogolo dicesi *Buca del letame*, e in questo caso si identifica con Concimaja.

Delle due voci Letamajo e Con-

cimaja, che in fondo valgono lo stesso, la seconda è più usata in contado. Del resto, letamajo non dà sempre l'idea di luogo ove tiensi il concio a maturare, idea che si comprende necessariamente in concimaja.

— LETAMAJUOLO, è detto ne' vocabolarii chi raccoglie letame.

Oggidì chi raccatta il concio e le spazzature per le strade e nelle case chiamasi *Spazzaturaio*, e per ischerzo *Paladino*, perchè si serve della pala.

— LETAMARE, amministrare il letame ai campi: « Per la canapa e il lino torna meglio letamare la coltura precedente; Letamare gli ulivi. »

Negli antichi trovasi anche *Alletamare*, *Letaminare*.

— LETAMAZIONE, il letamare: « La letamazione del gelso andrebbe rinnovata tutti gli anni; Le rape, le barbabietole e le patate sono piante molto voraci, e reclamano larghe letamazioni. »

— LETAMINOSO, secondo i vocabolarii, avrebbe il valore di letamato; ma nell'uso pare debba significare sparso, imbrattato di letame. Le corti coloniche e le strade *letaminose* di certi luoghi, sono quasi sempre indizio di campi male *letamati*.

— LETAMIERE, letto di letame coperto di terra, che si fa a bella posta negli orti per ottenere erbaggi primaticci.

Chiamasi *Letamiere caldo*, se è formato con letame fresco, cioè che non ha ancora subito la fermentazione; *Letamiere freddo*, se con letame stagionato.

Letamieri o *Letti caldi* diconsi anche certe stufe a faccia inclinata, senza fuoco, che servono per facilitare il nascimento di alcuni semi, per allevare pianticelle tenere, ecc. Sono le *couches* dei Francesi, che i giardinieri, e ne ho sentiti anche in Toscana, voltano bravamente in *cusce!*

SUGO, lo stesso che letame, concime: « Levare il sugo dalle stalle, Fare i sughi; Masse di sughi, ecc.

— SUGAIA, lo stesso che concimaja.

— SUGARE, letamare, concimare: « Il granturco è una pianta ghiotta, e va sugata di molto: I gelsi convien sugarli ogni tre anni ».

A Colle di Valdelsa dicono che un campo è *sugato dalle todole*, quando è sterile per avarizia del padrone che non lo ingrassa.

— DISSUGARE, dimagrare: « Le patate dissugano il terreno ».

GOVERNO, altro sinonimo d'ingrasso, letame, ecc. « Dare il governo alle fave ».

— GOVERNARE, dare il governo, concimare: « L'ulivo si governa ogni tre anni con tre o quattro corbelli di sugo sostanzioso; Governare a pozzonero; Trifoglio governato col gesso »

STERCORARE, da sterco, usano talora gli scrittori per concimare.

STABBIO, dal lat. *stabulum*, si trova adoperato per concime di stalla, letame.

In un senso non molto diverso l'usano i Toscani nelle espressioni:

— FAR STABBIO, gli STABBI, gli STABBIATI, STABBIARE, far stare, far pernottare le greggie ora qua ora là in quei terreni che si vogliono concimare.

Stabbiato, dicesi anche del terreno stesso concimato, col farvi stabbiare le pecore: « Il grano prospera negli stabbiati ».

— STABBIATURA, l'atto di fare gli stabbi: « Terreno governato colle stabbiature ».

SOVESCIO, SOVERSCIO, SCIOVERSO, specie di concime vegetale, che si ottiene sotterrando piante erbacee spontaneamente nate o seminate a questo uopo.

Si seminano per sovescio più specie di piante (*Piante da sovescio*) come la *Ruchetta*, o *Lavanese*, o *Capraggine* (*Galega officinalis*) il *Guado*, i *Trifogli*, i *Loti*, i *Mochi*, le *Lenti*, le *Vecce*, le *Fave*, e soprattutto i *Lupini*, adoperati per quest'uso sino dal tempo dei Romani.

L'utilità dei sovesci dipende dal

fatto che talune piante posseggono meglio di tali altre la proprietà di assorbire molte materie alimentari dall'aria e forse di promovere la decomposizione più rapida degli elementi mineralogici del suolo

— SOVESCIARE, sotterrare le piante da sovescio.

Si sovesciano le piante quando mettono i fiori, perchè allora sono più sugose e racchiudono in maggior copia le materie nutritive sparse in tutti i loro organi.

Quando le piante da sovesciare sono troppo alte, per facilitare la operazione del sovescio, si sogliono prima acciaccare, facendovi passar sopra un rullo, ovvero si tagliano al piede, poscia si sotterrano colla vanga o coll'aratro.

L'operazione di tagliar le piante per meglio poterle sovesciare, è detta in alcuni vocabolarii *Cesatura*, voce che non mi venne mai fatto di sentirla usare dai Toscani.

DEBBIO, governo di cenere derivata dall'abbruciamento sul luogo delle paglie, stoppie, erbe, ecc. o portate d'altronde o ivi prodotte.

Dicesi « Fare il debbio, Debbiare, Addebbiare, Terreno addebbiato ».

Il Debbio si fa in più luoghi della Toscana e specialmente in Maremma e nel Casentino. Dagli scrittori è detto *Incinerazione, Arsiccia*. Al debbio si riferisce la formazione dei fornelli. Si fanno i *fornelli* allorchè si ammucchian con arte zolle di terra erbosa, pellicce di prato, fette di torba, in modo che lascino tra loro alcuni vuoti. Riempiti questi vuoti con frasche o altro combustibile di poco conto, vi si appicca il fuoco, e le ceneri che ne risultano, si spargono poi sulla superficie del campo tra fornello e fornello

CALORIA, CALURIA, CALURA, dicesi la fertilità che si procura alle terre sfruttate dai cereali, coltivandovi certe piante, le quali, pigliando buona parte del loro nutrimento dall'aria e concentrandolo in sè, lo rimescolano al terreno in istato bello e pronto per servire alla vegetazione: « Campi in caloria, a caloria; Tornare a caloria; Piante che fanno caloria. »

Offrono esempi di calorie o colture fertilizzanti le Fave, le Vecce, la Lupinella, la Medica, il Trifoglio pratense, le Cicerchie, i Mochi, i Piselli, le Lenti. Anche la coltura del Granturco è reputata come caloria, non già in una maniera diretta, perchè è pianta vorace e dimagrante, ma pei lavori e pei concimi che richiede, valevoli anche per le colture successive.

Caloria si prende anche per lo stesso terreno nel quale, per bonificarlo, siano state seminate fave, vecce ecc. « Rompere la caloria; Coltivare, Seminare sulla caloria. »

MAGGESE, chiamasi lo stato di un terreno che si lascia per qualche tempo in una specie di riposo, ma che pure viene risvoltolato a diversi intervalli (*Lavori di maggese*), a fine di distruggervi le cattive erbe, di affrettare la decomposizione degli avanzi vegetabili di lento disfacimento, e di esporre le particelle terrose frequentemente al contatto dell'aria: « Mettere un terreno a maggese, Alternare il maggese con altre colture. »

Dicesi *Maggese* da Maggio, perchè il campo stato senza sementa si lavora di questo mese per renderlo capace di averla nell'autunno; benchè dei lavori di maggese se ne facciano e prima e dopo. In Maremma cominciano in Gennajo e finiscono in autunno. Vedi *Arare*, Art. IV.

Se il maggese si estende a tutto un anno, dicesi *completo*; e se ad una sola parte di esso, *incompleto* o *temporaneo*. Quest' ultimo è talvolta di sei mesi, e si denomina anche *mezzo maggese* o *semestrale*, e dal nome delle stagioni in cui si pratica, *maggese estivo-autunnale*, ovvero *autunno-invernale*. Tal altra fiata può essere di una sola stagione, onde *maggese di primavera*, *maggese d'estate* ecc.

In alcuni luoghi ai lavori di maggese si associa la vegetazione di qualche pianta, che dia un prodotto,

e lo chiamano *maggese raccolta*, per contrapposto a *maggese nudo*, che esclude la coltura d'ogni sorta di piante.

— MAGGESARE, mettere a maggese, eseguire i lavori di maggese: *Terre da maggesare.*

— MAGGESATURA, il maggesare.

— MAGGIATICA, MAGGESATO, lo stesso che maggese: « Fare le maggiatiche, i maggesati. »

Maggiatiche sono dette nelle due basse zone del Mugello i terreni nudi, nei quali il maggese si alterna colla coltivazione del frumento dei due anni l'uno.

RIPOSO, lo stato di un terreno che è abbandonato a sè medesimo perchè possa ristorarsi delle perdite patite durante la sua coltura.

Tenere un campo in *riposo*, e tenerlo a *maggese*, può talvolta significare la stessa cosa, ma non sempre. Il riposo lascia il terreno sodo e a pascolo; il maggese, pur facendo riposare il terreno quanto alla produzione, lo sottopone a ripetute lavorazioni per scioglierlo, aerarlo, ecc. L'uno può precedere l'altro: così in Maremma si fa *riposare* la terra uno o due anni e poi si *maggesa*. Ivi chiamano *Stoppia* il pascolo che dà il campo in riposo il primo anno, e *Manzina* quello del secondo, che è meno pregiato. In alcuni luoghi le terre lasciate in riposo, e che mettono erba per pascolo, sono dette *Salde, Sodaglie.* Gli antichi le chiamavano *Novali.*

Un buon sistema di avvicendamento esclude il riposo e il maggese, e ammette la coltura continua del terreno, appoggiandosi sugli ingrassi e sulle calorie.

NOVETO, chiamasi quella terra che dopo un certo riposo si coltiva di nuovo, la *terra reculta* dei latini: « Mettere il campo a noveto, Rompere il noveto; Seminare sul noveto. »

ARTICOLO III.

DEGLI ARNESI RURALI.

ARNESI RURALI, denominazione generica degli attrezzi o strumenti che servono in modo diretto o indiretto alla coltura della terra, siano essi manuali, come vanghe, zappe, bigonce, corbelli, ecc. o siano tirati da animali, come aratri, ruspe, tregge, barocci, ecc

Alcuni arnesi recentemente perfezionati o introdotti dalla meccanica, sopratutto per la grande coltura, si dicono più propriamente *Macchine agrarie*.

§ 1.

ARNESI DA CAMPO.

ARATRO, l'arnese fondamentale e più importante dell'agricoltura per mezzo del quale si eseguiscono in grande i lavori della terra. *Aratolo* è detto dai contadini; *Arato* si legge negli antichi.

L'Aratro si compone delle seguenti parti:

— CEPPO, pezzo di legno massiccio, che serve di base all'aratro; su di esso sono piantate le altre parti.

— VOMERE, VOMERO, e con idiotismi contadineschi, *Bòmbere*, *Bòmbero*, *Gòmero*, *Gòmbera*, pezzo di ferro tagliente fatto a lancia, il cui ufficio è di penetrare nel terreno e di romperlo di sotto in sopra.

Il vomere è detto anche *Vangheggia* o *Vanghèggiola*. Ma per ricevere quest'altra denominazione pare che il vomere debba essere piano, ossia senza la costola o spigolo di mezzo. Così all'aratro, secondo i lavori, ora si applica il *vomere*, ed ora la *vangheggia*.

— DOCCIA o COLLO DEL VOMERE, la parte posteriore del vomere allungata e fatta a doccia, che entra e si attacca alla vomeraia.

— VOMERAIA, BOMBERAIA, la parte davanti e più acuminata del ceppo, in cui è un occhio, o astuccio, o staffa per ricevere il collo del vomere. Credo che sia il *Dentale* dei vocabolarii.

— TALLONE, la parte posteriore del ceppo.

— BURE, STANGA, e nei vocabolarii, *Freccia*, *Ago*, quel legno più o meno lungo che dal ceppo, o dalla stegola, cui è annestato, va ad attaccarsi al giogo dei buoi, e serve a trasmettere il moto all'aratro.

STEGOLA, STEGOLE, manicchio scempio o biforcuto in due corna sul quale si appoggia il bifolco per dirigere e tenere in piano l'aratro, sicchè non si rizzi di dietro e colla punta del vomere, non *capoficchi*, o, come dicono ancho, *non vada a buco ritto*.

Questa parte dell'aratro è detta variamente nei vocabolarii e nell'uso di alcuni paesi, *Stegola*, *Stregolo*, *Stiva*, *Striva*, *Capolo*, *Manico*, *Manicchia*, *Manecchia*, *Manicciola* ec.

— PROFIME, è un puntello confitto nel mezzo del ceppo, che serve a sostenere la bure o stanga. È il *Cavalletto*, dei vocabolarii.

— REGOLATORE, REGISTRO, e nei vocabolarii *Nervo*, *Temperatoja*, cavicchio che si pianta in certi fori praticati nel profime, per abbassare

o alzare la bure, ossia per *temperare* l'aratro.

Temperare, Dar la tempra, dicesi dell'allargare o restringere l'angolo che fa la bure col terreno, o con altre parole, del far penetrare più o meno la punta del vomere nella terra.

— ORECCHI, ALE, sono due superficie più o meno spirali, poste ai fianchi del ceppo, le quali servono ad arrovesciare la terra sollevata dal vomere.

— COLTELLACCIO, COLTELLO, ferro tagliente che si unisce alla bure per mezzo di una staffa o altro congegno superiormente e dinanzi al vomere. Il suo officio è di tagliare verticalmente la terra, le erbe e le radici, che incontra, onde è detto anche *Coltella pe' riscontri*. Se con tutto ciò l'aratro trova impaccio nel suo andare da radici o concimi troppo grossolani sparsi nel terreno, dicono i bifolchi ch'esso *piglia l'imbeccata*.

Tutte le parti sopra indicate, si trovano nell'aratro comune, meno il coltellaccio, del quale non sempre è munito. Questo per l'opposto forma parte essenziale di quell'aratro perfezionato che è detto *Coltro*. Vedi sotto.

— ARATRO DA SEME, SEMENTINO, specie di piccolo aratro, che ha il ceppo ed il vomere strettissimi, gli orecchi lunghi e a spirale molto allungata, ed è senza coltello, perchè non occorre, dovendo servire ad aprire i solchi ne' campi già seminati ed a sollevare la terra in porche. Nella pianura pisana lo chiamano *Ceppo:* non ha stegole; due tavole fanno le veci di orecchi. Altri nomi riceve in altri luoghi: *Aratro da porche, Aratino, Mugellese*, ec.

Le modificazioni fatte all' aratro ci hanno dato l'*Aratro a ruote*, che ha la bure appoggiata nella sua estremità anteriore sopra una specie di carretto; l'*Aratro americano*, l'*Aratro inglese* o *Ripuntatore*; l'*Aratro seminatore*; l' *Aratro a vapore*, non conosciuto fino ad ora in Italia che di nome, ecc.

— ARATOLAJO, chi fa gli aratoli o aratri.

Per l'uso che si fa dell'aratro, vedi *Arare*, Art. IV.

COLTRO, specie di aratro perfezionato, composto in gran parte di ferro o ferraccio, con un solo orecchio a superficie elicoide, col vomere tagliente da un lato solo, cioè a mezza lancia, e con un coltello o coltro, da cui prese il nome.

Oltre il vomere, il coltello e l'orecchio, che sono le parti essenziali del coltro, vi sono la bure, che serve a trasmettere l'azione della potenza motrice; le stegole e il regolatore per regolare l'entratura dello strumento nel suolo e l'uniformità del lavoro. A collegare insieme stabilmente queste parti servono il *petto*, il *sostegno*, il *tallone*, la *ciarpa*, gli *sproni*, le *viti*, ecc.

Le capitali differenze tra *l'aratro* ed il *coltro*, sono che questo arrovescia la fetta di terra da una parte sola, cioè dalla parte del campo già lavorata, laddove l'aratro divide la fetta in due, e ne getta mezza a diritta e mezza a sinistra, lasciando tra una fetta e l'altra uno spigolo o lembo di terreno sodo. Il coltro fa un lavoro profondo dai trentacinque ai quarantasei centimetri; l'aratro si approfonda meno. Per questo motivo l'aratro comune ha perduto a' nostri giorni l'importanza che aveva fin dal tempo dei Romani, e non si vorrebbe più adoperato che a solcheggiare il terreno per la sementa a righe, per scavare gli acquai, e simili lavori poco profondi.

Gli studi fatti in Italia e fuori intorno al Coltro, allo scopo di rendere sempre più utile questo arnese, ne hanno moltiplicate le specie.

— COLTRO A BURE CORTA, o COLTRO TOSCANO, è il più comune, e si distingue per questo che la bure non arriva fino al giogo, ma ha un timone mobile o *tiro*, come lo chiamano, o una catena di ferro che serve a connettervelo. All'estremità anteriore della bure è applicato, mediante una staffa, il *Regolatore*, per lo più *ad arco*, talora

a pettine, che determina la profondità del lavoro e la larghezza della fetta.

— COLTRO A BURE LUNGA o A BURE RIGIDA, specie di coltro, il quale per la stegola e per la bure, che s' infila a dirittura nel chiovolo del giogo, e vi è tenuta a freno da un cavicchio, somiglia ad un aratro comune toscano. L'entratura nel suolo è regolata da due zeppe cuneiformi, che si mettono in una stampa scavata nella stegola e nella quale passa l'estremità posteriore delle bure: si mettono sotto la bure, se si vuol far prendere più terra all' arnese; di sopra, se viceversa. La profondità del lavoro è regolata altresì dalla chiavarda che fissa al giogo l'estremità anteriore della bure, ponendola sia in un buco più avanti, sia in uno più indietro. Ma non vi si può determinare la larghezza della fetta.

Il coltro a bure lunga è detto anche *Coltro Ridolfi*, dal marchese di questo nome, che l'introdusse, adattandolo alle bestie ed alle abitudini dei bifolchi toscani, e sopratutto pei lavori di rinnuovo nelle terre di poggio.

— COLTRO MANCINO, ha il vomero e l'orecchio a mancina, e si adopera per lo più quando dei due bovi, che devono trarre l'arnese, il mancino sia più forte e più alto dell'altro, dovendo camminare nel fondo del solco precedente.

Generalmente, il vomere e l'orecchio sono collocati a destra, e il coltro è detto *manritto*.

— COLTRO A ORECCHIO GIRANTE, detto da alcuni *Coltro americano*, è formato da un doppio orecchio, terminantesi in un unico vomere, i cui lati taglienti e rilevati esercitano alternativamente l'officio di coltello, secondo la parte dalla quale si situa il doppio orecchio, che agisce soltanto con la superficie che guarda il suolo. L'orecchio gira sopra due perni fissati nella scarpa dell'arnese, e per mantenerlo fermo, v'ha un contrafforte, il quale, partendosi dalla stegola, si insinua in un foro che è in ciascuna delle due parti posteriori dello stesso orecchio.

— COLTRO VOLTASTANGA, è costituito da due gruppi di strumenti elementari (vomere, coltello, orecchio), ora situati nello stesso piano e connessi ad una stanga o bure girante, ed ora sovrapposti l'uno all'altro.

Queste ultime due specie di coltro, le quali per altro producono lavori poco profondi, sono state immaginate pei lavori di poggio, dove, dovendosi coltrare in modo che la fetta venga rovesciata in basso, è necessario, dopo di aver fatto un solco, di tornare indietro a vuoto, onde farne un secondo, e così via via. Ora col coltro a orecchio girante, e col coltro voltastanga si evita di tornare a vuoto.

Vi sono innoltre, il *Coltro a ruote* o *a carretto il Coltro inglese*, *grande e piccolo*, *il Coltro ungherese*, e dai nomi degli inventori, il *Coltro Lambruschini*, il *Coltro Bonnet*, ecc.

— COLTRINA, che anche si dice *Coltro della valle tiberina*, *Aratro perticale*, e assol. *Perticale*, *Perticajo*, è un coltro grossolano, che invece dell'orecchio ben conformato, ha un asse che manda la terra da parte, ma non l'arrovescia.

— COLTRARE, Vedi Art. IV.

RIPUNTATORE, specie di aratro senza orecchio di recente introduzione, col quale si rende più perfetto e più utile il lavoro del coltro. È la *Fouilleuse* dei Francesi.

Il ripuntatore entra nel solco aperto dal coltro, si approfonda nel terreno lasciato sodo da questo, lo smuove alla sua volta, ma senza portarlo alla superficie, e dall'uso combinato dei due arnesi si ottiene un lavoro pari ad uno scasso.

I Toscani gli hanno dato il nome di *Ripuntatore*, perchè fa l'effetto di una seconda *puntata*, come dicesi nel lavoro fatto dalla vanga.

— RIPUNTATORE INGLESE, detto anche *Aratro inglese*, ha la bure corta, sostenuta da quattro

ruote, col regolatore e il tiro alla sua estremità anteriore; ve ne ha anche a due ruote.

— RIPUNTATORE TOSCANO, più semplice e meno costoso dell'inglese, si compone come questo, di un vomere, di un coltello verticale e della stegola, ma si distingue da esso per la buro lunga e per essere sprovvisto di ruote. La sua entratura nel suolo è regolata da un *tallone*, sul quale il bifolco preme col piede all'opportunità, e da una *puleggia* fissata alla bure e scorrente sul suolo, ma da potersi abbassare e innalzare.

ESTIRPATORE, STIRPATORE, STERPATORE, COLTIVATORE, nuovo arnese aratorio, col quale si rilavorano i terreni già coltivati, distruggendo i vacui che rimangono tra le zolle al di sotto della superficie, e si estirpano le piante infeste, da cui il suo nome.

Le parti essenziali dell'estirpatore sono una *lama verticale* ed una *vangheggia orizzontale*, connesse in una specie di gruppo; un *telajo* in forma di trapezio che serve di sostegno a un certo numero di questi gruppi (comunemente cinque); la *bure corta*, col *regolatore* all'estremità superiore di essa; e una *puleggia*, nel mezzo della stessa bure, la quale coopera col regolatore a mantenere uniforme l'entratura dello strumento nel terreno.

VANGA, strumento per tagliare e rivoltare il terreno. Consiste in una specie di pala di ferro robusta, appuntata, con un bocciuolo nella parte opposta alla punta in cui entra un manico di legno. Alcuni decimetri al di sopra della pala sta fisso nel manico un ferro, sul quale il contadino posa il piede per dar maggior peso alla vanga nell'approfondarla nel terreno. Questo ferro è detto variamente *Stecca da calcare, Staffa, Vangile, Stregola, Orecchio*.

Ciò in Toscana. In altri paesi la stecca si applica immediatamente alla costola superiore della pala. Quella maniccia che si osserva talora all'estremità superiore del manico, e gli dà l'aspetto di una gruccia, manca generalmente alla vanga dei lavoratori toscani. Siccome questa serve a dar maggior presa alla mano, pare che le debba convenire meglio il nome di *presacchio*, che i vocabolarii confondono con stecca.

— LA VANGA HA LA PUNTA D'ORO, LA ZAPPA D'ARGENTO, L'ARATRO DI FERRO, si dice per significare che le terre vangate fruttano moltissimo, le zappate molto, poco le arate.

Il dettato è antico, e però potrebbe patire qualche eccezione, ora che si hanno arnesi perfezionati, quali il coltro e il ripuntatore. Nondimeno i contadini fanno ancora gran conto della vanga pei lavori profondi, e pei rinnuovi.

— VANGA PIATTA, POCO ATTACCA; VANGA RITTA, TERRA RICCA; VANGA SOTTO, RICCA AL DOPPIO, dicesi dell'utilità delle profonde vangature.

— VANGA E ZAPPA, NON VUOL DIGIUNO, il contadino deve essere ben pasciuto per lavorar forte.

— TORNARE A VANGA, ANDARE A VANGA, dicesi di quell'appezzamento di terreno, che nel sistema di avvicendamento deve essere vangato, ossia rinnovato: « Campo che torna a vanga, cioè a caloria; Le fave sogliónsi seminare nei campi a vanga ».

Andare a vanga, può applicarsi anche a un terreno che sia di agevole lavorazione; e di qui il significato metaforico di questa locuzione che vale, trovar facilità in checchessia: « E veduto che la cosa andavagli a vanga » ecc. che anche direbbesi « E trovato il terren molle, ecc. »

Dicesi, *Lavorare a vanga, Seminare sulla vanga*, ecc.

Una specie di vanga hanno i Toscani taglientissima, a corto manico, terminante a gruccia, della quale si valgono per tagliare in falde il foraggio appagliajato, o abbarcato, o in capanna; e la chiamano *vanga da fieno*.

— VANGHEGGIA, VANGHEGGIOLA, sarebbe propriamente la parte della vanga che entra nel terreno, ma per lo più si dice del vomere dell'aratro, o meglio di una specie di vomere. V. sopra, *Aratro*.

— VANGILE. V. sopra, *Vanga*.

Vanga ha il peggior. *vangaccia*, i diminutivi, *vanghetto*, *vanghino*, e forma i verbi *vangare*, *rivangare*, dei quali vedi, Art. IV.

ERPICE, consiste in un telajo munito per dissotto di parecchi denti puntuti, ma senza taglio. Si adopera per tritare il terreno già rotto, per nettarlo dalle erbe state smosse dal lavoro, per ricoprire la sementa, e talvolta per eccitare la vegetazione delle piante graminacee e dei foraggi, praticando una specie di sarchiatura.

Vi sono erpici per le terre mezzane e per le ordinarie semente; altri per le terre scioltissime, per la sementa dei foraggi e per la erpicatura delle biade, dei prati ecc, e altri ancora per le terre forti; e pigliano diversi nomi secondo le loro forma, la specie dei lavori, e i diversi paesi. Quindi vi hanno erpici *di legno*, *di ferro*, *rettangolari*, *quadri*, *piani*, *a scala*, *a treggiolo*, *a rastrello*, *a croce*, *curvi*, *scempi*, *doppi*, *a cilindri*, ecc.

I comuni erpici adoperati dai contadini toscani consistono in due regoli riuniti insieme da due traverse e guerniti di denti di legno fatti a coltello, ma senza punta. Nelle terre compatte, per accrescerne l'effetto, vi pongono sopra delle pietre, e talvolta aggravanli col peso del proprio corpo.

Gran conto fanno pure dell'*Erpice a rombo*, così detto dalla sua forma quadrilatera, con due angoli ottusi e gli altri due acuti. Lo chiamano anche *Granchio*. Ha denti di ferro, e lavorando, si fa avanzare obbliquamente, perchè i denti non abbiano a percorrere la stessa linea. Se ne servono specialmente per stritolare le terre forti, per la sementa del grano ne' maggesi, ecc.

Una specie d'erpice senza denti, adoperato nella pianura pisana per coprire il seme del granturco, è detto *Rillo*.

— ERPICARE, vedi Art. IV.

SCARIFICATORE, arnese adoperato assai comunemente dagli agricoltori inglesi per aprire alquanto il suolo dei prati nella sola direzione verticale. con che lo rendono più accessibile all'aria, all'acqua, ai concimi amministrati in copertura ecc. Consiste in alcune lame taglienti, raccomandate ad un telajo, che porta indietro due ruote, ed al quale è collegata una bure munita di due altre ruote e di un regolatore a vite.

Su questo modello, se ne foggiarono anche da noi, ma l'uso di questo arnese pare non voglia essere di grande importanza nella nostra agricoltura.

RULLO, CILINDRO, pezzo di legno cilindrico imperniato in un telajo: serve a comprimere col proprio peso la terra troppo sciolta e a darle un po' di compattezza necessaria per certe semente. Nei vocabolarii è detto anche *Rotolo*, *Ruzzo*.

Vi hanno rulli anche *di ferro* fuso e vuoti di dentro, per ricevere dei pesi, che ne aumentino all'occorrenza l'effetto. Quelli di *pietra* servono ad appianare le ghiaje sui viali, ad assodare le aje, le strade e simili.

Allo scopo di dare al terreno del campo maggior legame usano talvolta i contadini di passarvi sopra una grossa tavola, o *tavolone*, come essi lo chiamano; ma questo non fa l'officio vero del rullo, perchè spinge in avanti ed ammonta la terra, che lascia sul campo ora qua ed ora là.

Il rullo o cilindro, non fa solo l'officio di comprimere le terre troppo sciolte: può servire altresì a rompere le zolle di un terreno compatto o indurito dall'alidore, e a meglio stritolarle. Per quest'uopo si suole armare di punte, e prende il nome di *rullo* o *cilindro dentato*, ed anche di *erpice a cilindro*.

— RULLARE, CILINDRARE, vedi Art. IV.

SPIANUCCIO, arnese di varia forma per spianare, nei terreni leggieri, le creste dei porchetti e disporre la terra in strisce più o meno pianeggianti, le quali poi con altri lavori si riducono a porche.

Talora lo spianuccio somiglia ad un erpice comune rettangolare, che in luogo di denti, ha una forte lamina di ferro connessa al regolo anteriore del telajo: con questo si formano le porche pianeggianti. Tal altra ritrae della forma di un grosso e largo rastrello, piano ai due lati e sensibilmente curvo nel mezzo: l'usano nel pisano per dare la convessità alle porche.

— SPIANARE, vedi Art. IV.

STRASCINO, specie di erpice fatto di sterpi e di fascine, che nei terreni molto sciolti si strascina in su e in giù, per agguagliarli dopo essere stati lavorati.

RASTRELLO, strumento a mano, dentato, sì di legno, sì di ferro, a lungo manico. Serve per agguagliare il terreno lavorato, che non sia troppo tenace, per coprire la sementa, per rassettare le porche, per fare i pagliuoli sull'aja, per raccattare il fieno, le foglie e simili usi.

Di un rastrello meccanico per uso di raccattare il fieno si parlerà nell'Art. IV.

Rastro, benchè più vicino alla sua origine (*rastrum*) non è del l'uso comune.

Nelle arti si dà il nome di *rastrello*, *rastrelliera* a ciò che abbia somiglianza coll' arnese rusticale così chiamato.

Rastrellino, diminutivo; *Rastrellare*, vedi Art. IV.

RIGATORE, arnese somigliante a un gran rastrello a denti radi, col quale si tracciano delle righe parallele nel terreno per farci le sementi di certe piante, per es., del granturco, dei fagiuoli, delle fave e simili.

SEMINATORE, SEMINATOJO, ARATRO SEMINATORE, denominazione varia di una macchina testè inventata per le semente a righe delle piante, che debbonsi poi sarchiare e rincalzare. Tratta da animali, essa lascia cadere il seme, chicco per chicco, in linee diritte e parallele per mezzo di tubi che vanno quasi a toccar terra, su cui il seme cade senza rimbalzare; rimbalzo che ha luogo nella sementa a mano.

Nella sua forma più semplice il seminatore consiste in un recipiente in forma di tombola, che ha nella sua circonferenza delle aperture, le quali si possono stringere o allargare, chiudere o aprire, secondo la grossezza del seme e il bisogno di seminar fitto o rado. L'arnese spinto innanzi da una persona, si muove sopra un'unica ruota, che, per mezzo di una catenella di rinvio, fa girare la tombola, dalla quale i semi passano per un imbuto in apposito tubo che li porta sulla terra. Lo chiamano *Seminatore a cariola*.

ZAPPA, strumento a mano, che consiste in una *pala* tagliente nella sua parte inferiore, con un *occhio* nella superiore, in cui entra e sta fisso ad angolo un lungo manico di legno.

Varii sono gli usi a cui serve, come varia ne è la forma secondo i paesi e i lavori a cui viene impiegata.

— DOVE NON VA ACQUA, CI VUOL LA ZAPPA, si intende dei terreni in poggio, che si lavorano più comodamente con la zappa o zappone, sopratutto se compatti e secchi per l'alidore.

Zappa, chiamano i manovali un arnese di ferro di grossa lama, per lo più triangolare, col quale fanno lo sterro, ossia cavano la terra, che poi levano via con la pala.

Zappa, nella terminologia militare per ciò che risguarda l'arte degli assedii, dà origine a diverse locuzioni da vedersi ne' dizionarii.

Alla lingua comune *zappa* ha fornito il modo di dire: « Darsi la zappa sui piedi », che vale nuocersi da sè, e l'altro: « Essere tra le due zappe » che per ischerzo si applica a persona

che abbia 77 anni, per ciò che la cifra 7 rappresenta una zappa.

Ha i diminutivi *Zappetta, Zappettina, Zappetto, Zappino, Zappettino.*

Pei verbi *Zappare, Zappettare,* vedi Art. IV.

— ZAPPONE, zappa grande: si distingue dalla zappa comune per la pala più lunga e più stretta.

V'ha uno zappone che è puntuto da una parte, e in figura di zappa dall'altra, detto *Zappone doppio.* L'adoperano per lavorare i terreni di collina, in cui prevale il sasso, nè possono essere lavorati dalla vanga. La chiamano anche *Zappa da scassi,* perché serve a scassare e diciocare.

— ZAPPONE BIDENTE, ed assolut. *Bidente,* specie di zappa che, in luogo della pala unita e tagliente, ha due corni o denti a guisa di forca. Si adopera nelle terre grosse e specialmente nel tempo dell'arido. Nel Chianti e nel Mugello se ne servono anche per la zappatura delle viti.

Se ne fa il diminutivo *Zapponcello,* e il verbo *Zapponare,* del quale vedi Art. IV.

MARRA, arnese che per la sua somiglianza con la zappa, e per gli stessi usi a cui serve, si confonde con questa, tanto che si direbbero due nomi di un solo strumento.

Pare che la pala della marra debba essere meno lunga, ma più forte e più larga. *Marra,* dicesi più comunemente in Toscana; *Zappa,* fuori di essa.

Marra scopajola è detta ne'vocabolarii quella che si adopera per ripulire i boschi dalle scope.

Marra, è anche quell'arnese col quale i manovali rimestano la calcina; e *Marre,* sono detti i ferri uncinati dell'àncora.

Marretto, Marrettino, diminutivi; *Marreggiare,* vedi Art IV; *Smarrare,* da vedersi con *Boschi,* nella Parte seconda.

— MARRAJUOLO, chi lavora colla marra; ma non si direbbe che di quegli uomini, i quali un tempo seguivano gli eserciti per spianar loro la strada, per far trincere, ed altro.

— MARRONE, nome che si dà ad una marra più lunga e più stretta della comune.

Marrone, è detto anche l'uomo che serve i viandanti, specialmente nelle montagne e in tempo di neve, guidandoli, e facendo loro innanzi la pesta, e anche portandoli a braccia o a cavalluccio. Dicesi pure di persona già esperta in una disciplina, che stia pronta a soccorrerne un'altra poco esperta, dove fallisca.

E, detto degli animali, *Marrone* è il cavallo bene ammaestrato che s'accoppia al tiro con quello da avvezzarsi; il bue vecchio che s'accoppia con un giovane, ecc.

— MARRONCELLO, piccolo marrone.

Talora il marroncello ha dalla parte opposta alla lama un bidente, e può prendere il nome di *Sarchio.*

— SARCHIO, specie di piccola marra, talora con due corni dalla parte opposta, per uso specialmente di nettare le semente dalle erbe nocive e di smuovere leggermente il terreno intorno alle piante.

Ha i diminutivi. *Sarchiello, Sarchiellino, Sarchietto, Sarchiolino, Sarchioncello.*

Vedi *Sarchiare, Sarchiellare,* Art IV.

— SARCHIATORE, che anche dicesi *Zappa a cavallo, Zappa meccanica,* arnese complesso per la sarchiatura in grande delle piante seminate a file. Si compone di cinque lame taglienti, le quali agiscono tra le due terre e tagliano le radici delle erbacce, invece di svellerle. Ha una puleggia che serve a regolare l'entratura delle lame nel terreno, un tiro per attaccarvi gli animali, e le stegole per guidarlo.

RINCALZATORE, che anche chiamano *Rincalzatore a cavallo, Rincalzatore meccanico,* è una specie di aratro a vomere lungo e stretto, e ad orecchi mobili, i quali

si possono allontanare od avvicinare secondo il bisogno. Il vomere smuove la terra e gli orecchi l'ammontano a diritta e a sinistra allato alle piante, le quali, quando siano bene allineate e in un suolo sciolto e trito, vengono per tal modo rincalzate.

Vedi *Rincalzare*, Art. IV.

BECCASTRINO, è una sorta di zappa grossa e stretta, terminante in punta, che serve a rompere il terreno indurito, a far sterri, a cavar sassi e simili: è così chiamato da *beccare*, perchè questo strumento quasi becca la terra.

Un arnese simile al beccastrino, ma a due punte, è chiamato nel volterrano, *Piccone* o *Mazza*.

RASCHIATORE, RASTIA, RASTA, strumento di ferro ad uso di raschiare le aje, i viali e simili, allorchè si vogliono nettare dalle erbe.

Per lo più si fa servire di raschiatore una pala consunta.

PALO DI FERRO, strumento a varii usi, come di forar la terra per piantar pali, falce, per ajutare lo zappone nei terreni sassosi, allorchè si fanno scassi, ecc.

GRUCCIA, ferro forcato nella cima, con un manico traverso nell'altra estremità, con che si ficcano i magliuoli nel divelto. Vedi *Magliuolo*, Art. XI.

CAVICCHIO, PIUOLO, piccolo paletto di legno aguzzato ad una delle sue estremità, ed un po' ricurvo dall'altra, col quale si fanno dei buchi nel suolo per gettarvi i semi delle piante, o per porvi le pianticelle stesse già nate. Vedi *Piantatore*, Art. V.

§ 2.

ARNESI DA TAGLIARE E DA RICOLTA.

FALCE, denominazione generica di uno strumento da tagliare le biade e le erbe, consistente in una lama di ferro acciaiato, curva e fissa in un manico di legno.

— FALCE DA GRANO, FALCE A DENTI, FALCE MESSORIA, FALCE A MANO, e più comunemente, *Falciuola*, *Falciuolo*, ha la lama molto arcuata e fatta a denti a modo di seghetta, montata sopra un manico corto da adoperarsi da una sola mano. Serve particolarmente alla segatura de'cereali.

— ESSERE ALLA FALCE, dicesi delle biade mature e in punto da tagliarsi.

— GIUGNO LA FALCE IN PUGNO; SE NON È IN PUGNO BENE, LUGLIO SEN VIENE: di luglio è tardi segare il grano.

Ma è male anche anticipar troppo la segatura, pel timore che il sole, come dicono, dii la stretta al grano; quindi l'altro proverbio. *Non v'è peggior stretta di quella della falce.*

— METTER LA FALCE NELLA MESSE ALTRUI, detto in senso figurato, vale entrar in faccende che appartengono ad altri, turbare l'altrui giurisdizione.

Le falci da grano, quando occorre, si *rinsegolano*, ossia si rifanno i denti.

— FALCE FIENALE o FIENAJA, FALCE A TAGLIO, e più comunemente *Falce frullana* ed assolut. *Frullana* (da frullare, muoversi in giro), ha la lama senza denti, più larga e più lunga, un po' convessa dalla parte inferiore, con una costola dal lato del dosso che le dà una sufficiente fermezza. A mezzo del manico, che è lungo all'altezza di un uomo, sta fisso un pezzo di legno ricurvo, pel quale si brandisce colla mano destra, mentre la sinistra lo impugna per la cima.

Talora il manico della *Frullana*, verso la sua estremità inferiore, si guernisce di una spalliera fatta di vinchi, con che si impedisce agli steli recisi di cadere scompigliatamente, e si ottiene maggiore regolarità negli *stergai*. Vedi questa voce all'Art. IX, con *Prati*.

Accompagnatura necessaria della frullana sono: il *Corno* pieno d'acqua, che il falciatore porta a cintola, per riporvi la *Pietra*, con la quale affila di tempo in tempo la frullana. Talvolta fa l'ufficio del corno un

bossolo di leggo. *L'Ancudine*, specie di chiovone, sul quale con un *Mazzuolo* si batte la frullana, quando questa è tanto ingrossata che la pietra più non servirebbe a renderla tagliente.

Un piccolo strumento da affilare le falci, nuovamente inventato, è detto, a cagione della sua forma, *Pialletto*.

— FALCIARE, tagliare con la falce l'erba dei prati, le biade e simili. Se colla frullana, dicesi *Frullanare*.

— FALCIATURA, l'atto e il tempo del falciare.

— FALCIATA, colpo di falce nel recidere le biade, le erbe; e in generale, colpo menato con la falce.

— FALCIATORE, oltre il senso noto di questa voce, ora le si aggiunge quello di macchina da falciare i foraggi, detta anche *Falce a rastrello*, dalla configurazione che presenta quella parte di essa con la quale si recidono le erbe, cioè dalla lama a lunghi denti che si fa muovere a striscio con moto alterno, o come dicono, di va e vieni, sulla cotenna del prato.

Colla falciatrice, della quale varie sono le forme, e che forse non ha ancora raggiunta tutta la sua perfezione, ha molta analogia un altro arnese per uso di mietere in grande i grani, ed è indicato sotto i nomi di *Mietitrice*, *Mietitore meccanico*, *Macchina da mietere*, ecc.

— DIFFALCARE, DEFALCARE, propriamente vorrebbe dire mozzar con la falce; ma si usa per lo più al fig. nel senso di tarare, sbattere, dare un taglio in una somma da pagarsi o da notarsi a conto: se ne fa il sost. *Difalco*, *Defalco*.

Nell'uso dicesi anche, nello stesso significato, *Falcidiare*. Questa voce deriva forse più direttamente da *Falcidia*, una delle antiche leggi romane, proposta dal tribuno *Caio Falcidio*, la quale statuiva che un quarto almeno della proprietà del testatore fosse assicurato all'*heres scriptus*. In ogni modo se falcidiare non viene di prima mano da falce, potrebbe venirci di seconda.

— RIFALCIARE, falciare di nuovo.

— STRAFALCIARE, tralasciare, segando colla falce, erba od altro; e metaf. trascurare, operare o parlare sconsideratamente.

Di qui *Strafalcione*, errore commesso per trascurataggine, ed anche uomo stravagante, che opera a sbalzi e simile.

— FALCIUOLO, FALCETTO, FALCINO, FALCINELLO, presi per sè stessi questi vocaboli, hanno la generica significazione di piccola falce.

Falcetto era detto anticamente il trincetto de' calzolai, e in alcuni luoghi d'Italia suona lo stesso che *Falciuola* o *Falce da grano*; in altri ancora si piglia per roncolo o roncolino.

— FALCIONE, chiamano un arnese, più o meno artificioso, per uso di trinciare i foraggi da dare al bestiame.

Si conoscono più sorta di falcioni.

— FALCIONE o FALCE A PANCA, è il più semplice di tutti e consiste in una lama tagliente a guisa di semicircolo conficcata sopra una panca. La persona che trincia sta a sedere sulla detta panca per modo che guarda la convessità della falce, prende delle manciate di foraggio colle due mani, le fa strisciare sulla parte concava del ferro, le tira a sè e le appezza, ma grossolanamente.

— FALCIONE o FALCE A GRAMOLA, è uno strumento alquanto più complicato: consiste in un piccolo cilindro cavo di ferro raccomandato ad una tavola fissa da una estremità al muro. Nel massiccio del cilindro sono praticate due o tre fenditure pel movimento di due o tre ferri dentati, ovvero falcini che vi sono imperniati da una parte e riuniti dall'altra da un solo manico. L'operaio introduce colla sinistra un manipolo di strame, di fieno, di erbe, ecc, nel cilindro e colla destra preme sul manubrio: i falcini si abbassano e trinciano il foraggio che

incontrano. È più utile del falcione a panca, ed è quello che più comunemente si vede nelle stalle de'contadini, ma è anche più pericoloso perchè espone il lavoratore a mozzarsi le dita della mano.

— FALCIONE A RUOTA, FALCIONE INGLESE, FALCIONE A VOLANO TRINCIANTE, ecc. è detto variamente un arnese da trinciare i foraggi, composto di una cassetta o truogolo che si regge sopra quattro gambe. Il foraggio posto nella cassetta è fatto avanzare dal moto di due cilindri, che agiscono alla maniera di un laminatojo, e lo presentano all'azione di tre o quattro lame disposte sopra una ruota, o come dicono, volàno. La ruota e i cilindri sono messi in moto da un manubrio.

Fra gli agronomi si sente parlare anche del *Falcione americano*, del *Falcione tirolese*, del *Falcione a maneggio*, del *Falcione a vapore*, di là da venire.

Al falcione si dà il nome anche di *Trinciatojo, Trinciatore, Trinciapaglia;* e se viene adoperato a tritare la foglia da darsi ai bachi da seta, è detto *Trinciafoglia*. Il Tommaseo aggiunge *Trinciera*, ma bisogna dire che questa voce non sia così comune in Toscana, come le sue sinonime, perchè non l'ho mai sentita. Del resto sono così varie le forme di questo arnese, studiato tuttavia per ulteriori modificazioni, che anche le denominazioni ne sono incerte e variabili.

Per ciò che riguarda gli usi della voce *falce*, nelle arti e in alcune scienze, e de' suoi derivati *falciazza, falcastro, falcato, falciforme, falcifero*, ecc., vedi i vocabolarii.

TRINCIARADICI, TRINCIARADICHE, TRINCIARAPE, TRINCIABIETOLE, strumento meccanico da poco tempo inventato per affettare le barbabietole, le rape e simili radici che si danno al bestiame mescolate alla trita dei foraggi: consiste in una tramoggia in cui si pongono le radici; queste, via via che discendono, sono affettate da alcune lame mosse da una ruota.

Un *Trinciaradici a mano* semplicissimo è pure adoperato dai contadini. È un ferro tagliente in forma di due lame che si intersecano ad angoli retti, inastato in cima ad un bastone. Poste le radici eduli entro un corbello o una bigoncia, le sminuzzano a colpi.

Altri si servono per lo stesso uso della vanga da fieno. Altri ancora le affettano col falciuolo. In questo caso si tien ferma la radice con una mano, e coll'altra si maneggia il falciuolo.

L' uso del trinciaradici ha suggerito quello del *Lavaradici* o *Lavatore*, del quale strumento modernissimo registro qui il nome per ragione di opportunità. È una vasca di legno piena di acqua, nella quale si trova una specie di gabbia cilindrica formata di stecche commesse a giorno. In questa si mettono le radici affettate. La gabbia ruota sui due orli opposti della vasca, di guisa che, nel girare, le radici sono sciarbottate dall'acqua tanto che diventino monde dalle materie terrose, e poi vengon fuora avviate da una spirale di Archimede.

PENNATO, grossa lama di ferro fissa da una parte per il codolo in un manico, e dall' altra adunca a guisa di falce. Dal lato opposto al taglio, che è concavo, ha una cresta tagliente o penna, da cui il suo nome.

Il pennato dalla parte della penna serve a recidere di colpo i grossi rami, come si farebbe con un' accetta, della quale fa l'ufficio, e dall'altra a potare le viti, gli ulivi e simili. In alcuni luoghi della Toscana è detto anche *Segolo*, nome che da altri si dà ad una piccola falce a denti.

Alcuni, modificando la forma del pennato, collocano la penna non lateralmente ma in cima, e infilato lo strumento ad una lunga pertica, se ne servono per tagliare i rami alti degli alberi. Lo spingono dal sotto in sopra, se vogliono recidere colla

lama quadrilatera, e da sopra in sotto, se coll'adunca.

RONCA, RONCOLA, ha la forma adunca del pennato, ma non ha la penna dalla parte opposta al lato tagliente.

Nel contado pisano chiamasi *Roncola* uno strumento formato colla lama di una vecchia frullana, colla quale tagliano l'erba che nasce sui pancacciuoli o cigli delle fosse; e danno il nome di *Pennata* alla ronca degli altri paesi

I vocabolarii definiscono *Ronca* e *Roncola* per arme in asta adunca e tagliente. e danno gli accrescitivi *Roncone*, *Roncolone*.

— RONCOLO, piccola ronca di forma più svelta, per uso specialmente di potare le viti. Vi corrisponde il *Potatojo* o *Potajuolo* de' vocabolarii.

— RONCOLINO, RONCHETTO, piccolo roncolo per uso di coglier le uve e simili.

Il roncolino può essere riposto in tasca, e molto più se la lama è imperniata nel manico, ricurvo esso pure, da poter ricevere in una intaccatura che vi è praticata, una parte della lama ripiegata. Talvolta il roncolino è a *cricco* o a *scatto*, quando cioè la lama ha una tacca in fondo della costola, la quale, aprendolo, incastra in un buco di una molla posta nel manico, e così sta fissa nel medesimo. Per gli altri strumenti consimili, ma più grandi, occorre che il contadino si metta a cintola il *Gancio*, che è un ferro uncinato. A questo raccomanda il pennato, il roncolo, ecc. per averli sempre alla mano, allorchè deve usarne nel campo o nel bosco.

— ARRONCARE, vedi *Estirpare*. Art. IV.

Gli altri derivati da ronca, *Ronciglio*, *Ronciglinolo*, *Ronciglione*, *Roncigliare*, *Arroncigliare* non hanno che fare coll'agricoltura.

LISCIOLA, lama tagliente che ha due corti manichetti di legno, uno a ciascun capo, ripiegati a squadra col piano stesso della lama: serve a sbucciar le legne del bosco in quei luoghi ove si fa raccolta della scorza per uso delle concerie.

In alcune arti, per es., in quella del barilajo, questo strumento è detto *Coltello a petto*.

POTATORE, chiamasi un arnese da potare i ramicciuoli degli olivi, dei gelsi, delle viti ecc. È composto di due branche imperniate insieme e tenute aperte da una molla d'acciajo, la quale però ne concede il ravvicinamento con adattata pressione della mano. A una delle branche è fissata, per mezzo di una vite, una lametta con lato tagliente di figura convessa. L'altra branca finisce con una estremità ad arco, e senza taglio, ma con facce piane, contro una delle quali viene a combaciare la lama tagliente dell'altra branca. È noto anche sotto i nomi di *Mollette da agrumi*, *Forbici da potatore*, ed assol. *Forbici*.

Per tosare siepi, potare alberi da ornamento nei viali e simili, servono pure la *Forbicia* o i *Forbicioni*, che sono grosse forbici comuni, da adoperarsi a due mani; e l'*Oncino a molla*, specie di potatore, che si inasta in cima ad una pertica.

SEGHETTA, *Sega ad archetto*, è formata da una lama dentata come una sega da legnajuoli, e raccomandata ad un arco, cui è fissata e tenuta tesa per mezzo di un cricchetto a vite, che si stringe ed allenta secondo il bisogno.

COLTELLI DA INNESTO, denominazione di due coltelli, dei quali l'uno a lama molto forte, tanto nel taglio quanto dal lato ottuso, serve, nell'innesto a marza, a fendere i tronchi o i rami; e l'altro ha il taglio convesso per meglio incidere la scorza, nell'innesto a occhio, e porta all'estremità del manico una piccola lametta d'avorio. Col primo (che sarebbe il *Fenditojo*, dei vocabolarii) si spacca il tronco o il ramo, introducendovelo a colpi di martello; colla lametta d'avorio dell'altro si stacca la buccia del legno, dopo che vi fu fatta l'incisione.

Si chiamano anche *Ferri da innesto*, appellazione generica che potrebbe comprendere le forbici, la seghetta, il roncolo, ecc.

SGORBIA, arnese che da una parte fa da accetta, e dall'altra ha il taglio a lunetta. L'adoperano i potatori per levar via il legno cariato dai tronchi degli alberi e segnatamente degli ulivi guasti dalla *Lupa*. Vedi Art. XII.

Per lo stesso uso, in alcuni luoghi, si servono di due scalpelli, l'uno grande, e l'altro piccolo, e di un mazzuolo di legno. Questi scalpelli sono adoperati anche per fare tagli di grossi rami sopra gli ulivi ed altri alberi, dovendosi tagliare tra un ramo e l'altro, dove per la moltiplicità e confusione dei medesimi, non possono servire gli altri ferri.

SCURE, ferro tagliente di forma varia con lungo manico da vibrarsi con due mani, a uso di atterrar alberi, spaccar ciocchi e simili. Dicesi: *Metter la scure ne' boschi*; *Metter la scure alla radice*, ecc.

Quando la scure è adoperata a spaccar legna le vanno insieme il maglio e le zeppe.

Il *Maglio* o *Mazzo* è un grosso pezzo di legno cilindrico cerchiato di ferro ai due capi, con un manico fisso nel mezzo. Con esso si batte sulle zeppe per farle entrare nei ciocchi da fendere.

Maglio è detto anche in alcuni luoghi della Toscana un pezzo quadrato di pancone, con un manico fisso in uno de' suoi lati nella direzione del suo piano. Con esso si picchia sulle pellicce per appianarle, allorchè si fanno gli argini, e simili.

Le *Zeppe* o *Cunei* sono pezzi di ferro tagliente da un capo, e verso l'altro vanno ingrossandosi, pigliando forma piramidale.

— SCURETTO, SCURINO, SCURICELLA, piccola scure da maneggiarsi con una sola mano, che anche dicesi *Accetta*.

Una sorta di scure a due tagli è detta nei vocabolarii, *Bicciacuto*.

ACCETTA, piccola scure che serve a potare i rami grossi, a succidere i cespugli e gli sterpi nei boschi, e simili. Ha il dimin. *Accettino*.

MANNARETTA, MANNARUOLO, MANNAJUOLO, si confonde con Scurino, Accetta.

Da tutti questi poi si distingue l'*Ascia*, piccola scure da bottajo, il cui piano è curvato in arco verso il corto manico; e la *Mannaja*, strumento proprio di alcune arti, per es. del valigiajo, del pettinagnolo, proprio del carnefice, che non l'avesse ad adoperar più, nè questo nè altro!

§ 3.

ARNESI DA AJA, DA MAGAZZINO E DA STALLA.

COREGGIATO, strumento da battere i cereali, i legumi secchi e simili, per farne spicciare i semi. È composto di due mazze o bastoni di ineguale lunghezza appesi l'uno all'altro.

— MANFANILE, MANFANO, e nei vocabolarii anche *Manico*, *Pedale*, il maggiore dei due bastoni del coreggiato, che si tiene in mano.

— VETTA, e nei vocabolarii anche *Calocchia*, la più corta delle mazze, pendente dal manfanile, quella con la quale propriamente si batte.

— ESSER SOTTO LA VETTA, detto del grano, vale essere sotto la battitura.

— GOMBINA, coreggia o striscia di cuojo che connette la vetta al manfanile. Gli è da questa coreggia che sarebbe venuto il nome di coreggiato.

— CAPITINO, CAPOCCHIA, l'estremità del manfanile, rigonfia a guisa di bottone, sotto la quale, in una piccola incavatura, scorre la gombina.

L'ufficio del coreggiato è fatto con più artifizio dal *Trebbiatore*. Vedi Art. VII.

VAGLIO, dal latino *Vallus*, che leggesi in Varrone, è dettouno strumento da ripulire i cereali dopo la battitura. Ha per sinonimi *Crivello*, *Colo*.

Nella sua forma più semplice il vaglio consiste in un cerchio o cassino di legno, sul quale è imbullettata una pelle piena di forellini tondi, talvolta con una serie alternativa di buchi lunghi, detti *a crazia*. Da questi pertugi, per mezzo di un movimento orizzontale impresso dalla mano al vaglio, si fa passare il minuto loglio, i piccoli semi di vecciolìne, di alcune avene selvatiche, dei forasacchi ecc, restandovi il grano buono e maturo.

Da *Vaglio*, sono derivate le locuzioni figurate: *Far acqua in un vaglio*, far opera vana; *Riparare l'acqua come un vaglio*, detto per ironia di ombrello o simile; *Bucato come un vaglio*, di chi abbia per la persona molte ferite; *Non far vedere né anco per un buco di vaglio*, per significare che una cosa non saremmo neanche disposti a mostrarla per traforo, ecc.

Il grano si ripulisce anche con altri artifizj inventati dalla meccanica, ai quali si è conservato il nome di vaglio, benchè alquanto diversi, e sono detti *vagli meccanici*, per contrapposto al *vaglio a mano* o *vaglio tondo*, che è il comune. I più conosciuti e adoperati nella grande coltura sono il *vaglio ventilatore*, e il *vaglio vachon*.

— VAGLIO VENTILATORE, e assol. Ventilatore, macchina per vagliare e brezzare nello stesso tempo i grani. Per una apertura regolata da una vite il grano, deposto nella tramoggia, cade sopra alcuni vaglietti o reti metalliche, l'una sottoposta all'altra, a maglia più larga la superiore, più fitta la seconda, e così di seguito. Messa in moto la macchina da un manubrio, questo, mercè un ingranaggio fa girare l'asse cui sono collegate alcune palette o ali di legno. Dal rapido ruotare di queste si genera una corrente d'aria sopra i vaglietti, i quali scossi alla loro volta per mezzo di uno scatto, ricevono un movimento come quello che imprime la mano dell'uomo ai vagli ordinarj. Così il grano ne esce purgato dalle loppe, dai sassi grossi, dalla polvere e da molti semi cattivi.

— VAGLIO VACHON, dal nome del suo inventore, così chiamasi un vaglio meccanico, col quale si finisce il lavoro del ventilatore, mondandosi per esso il grano anche dalle vecce selvatiche e da molti altri semi che loro somigliano, dai sassolini, dalle zollette di terra, ecc.

Esso è di due forme, l'una cilindrica, e l'altra piana. Ve ne sono poi di semplici ed economici pei bisogni dell'agricoltura, di complicati e costosi pei mugnai.

Il più comune pei bisogni rurali consiste in una tramoggia in cui si versa il grano, o in alcune lamiere che lo ricevono, l'una all'altra sottostante e a piano inclinato, pertugiata la prima da fori a forma di cuoro, la seconda da aperture allungate, come se ne vedono nei vagli comuni; e così variamente, finchè il grano mondo cade in un imbuto di tela.

— VAGLIETTO, piccolo vaglio.

— VAGLIARE, mondar grano o altro col vaglio; e in senso metaforico, considerar bene alcuna cosa: *Gli uomini convien vagliarli bene prima di crederli netti.*

— VAGLIATORE, chi monda grano col vaglio, chi lo fa per mestiere, crivellatore.

— VAGLIATA, tanto grano quanto se ne vaglia in una volta.

— VAGLIATURA, l'operazione del vagliare, e la roba minuta e vile che, vagliando, si leva da'grani.

La vagliatura, in questo secondo significato, dicesi anche *Cascatura*, *Nettatura*, *Purgatura*, *Mondiglia*, *Crivellatura*, *Roccia*, *Quisquiglia* e con voce più generica, *Becchime*, perchè si dà beccare ai polli.

La roba più leggiera, come le loppe, le spighette, gli stecchi ed altre simili, che per il movimento

rotatorio si adunano al di sopra del grano nel centro del vaglio, chiamano *Cappiatura*, da ciò che il vagliatore la cappia, ossia la prende colle mani, e la butta fuori del vaglio.

— RIVAGLIARE, di nuovo vagliare.

CRIVELLO, altro nome di quell'arnese, che i Toscani chiamano più comunemente vaglio.

Ad alcuni dialetti è rimasta la voce primitiva *Cribro* (lat. *Cribrum*), da cui si formarono *Cribrare*, *Cribroso*, *Cribriforme*.

Crivello o *Vaglio* è detto anche dai muratori quella specie di staccio, con fondo a rete di fil di ferro, dal quale fanno passare la calcina

— CRIVELLETTO, piccolo crivello.

— CRIVELLONE, grande crivello; ed anche specie di teleria molto rada.

— CRIVELLARE, mondar grano o altro col crivello, vagliare; bucare a modo di crivello.

— CRIVELLATURA, vedi sopra *Vagliatura*.

— CRIVELLARO, che fa crivelli.

COLO, è un vaglio o crivello a buchi più larghi e tutti tondi.

La differenza tra queste voci sinonime sta in ciò che dal vaglio o crivello non passano che i semi minuti, restandovi il grano e le cappiature; dal colo invece il grano cola ossia cade, e vi restano soltanto i corpi estranei di un certo volume. Adoperati l'uno dopo l'altro questi due arnesi servono a ripulire il grano sull'aia dopo la brezzatura.

— COLETTO, piccolo colo.

— COLARE, mondare il grano o altro col colo.

Il colo e il vaglio, se piccoli, si maneggiano sostenendoli colle mani; se grandi, come sono ordinariamente, si applicano loro tre corde quasi orizzontali e molto tirate, le quali fanno capo nel centro, per poter muovere e girare l'arnese in tutti i sensi e appenderlo al palco o al *Trespolo*. Questo è formato da tre staggi che dalla loro cima, per la quale si tengono uniti, si allargano giù giù tanto da reggersi in piedi, e da poter comprendere il vaglio o colo.

In alcuni luoghi d'Italia, per nettar grano, legumi o altro simile, fanno uso di una specie di larga paniera a guisa di una valva di conchiglia, scuotendo la roba da mondare e facendola saltare in aria. Questo arnese corrisponde al *vannus*, al *scaphisterium*, o *capisterium* dei Latini (dalla sua forma, *scaphus*), al *van* dei Francesi, al *vall* dei Lombardi; ma in Toscana pare che non vi sia conosciuto, almeno cho non si faccia, come altrove, di vetrici intrecciati e di stecche; poichè una conca di legno da pulire il grano o altro, detta *Capisteo*, è usata nel sienese, e per pulire le castagne nel pistojese e nel Casentino, ove chiamanla *Vassoja*. Se un nome toscano adunque si volesse dare al nostro *vall*, sarebbe da dirsi *Capisteo* o *Vassoja*, e non *Vaglio*, come l'appellò il Carena, alterando la significazione di questa voce, e confondendo due arnesi tra loro distinti. Alcuni vocabolarii registrano *Capisteo* anche per vassojo da portare in capo; e *Cader dal capisteo* dicesi volgar. a Arezzo, dei bambini quando nasce loro un altro fratello, e di chi prima era in grazia ed amato e poi cade in disgrazia; che equivale alla locuzione *Cascar di collo*, usata a Firenze, a Pistoja e altrove. Che il capisteo si possa anche portare in capo, è facile il supporlo, ma strano sarebbe il credere che questa voce venga da *capo*, piuttosto che da *scaphisterium*, suo naturale generatore.

BURBERINO, specie di vaglio a piano inclinato, a somiglianza di un frullone. Si mette il grano in una tramoggia; da questa passa in un tombolo vestito di rete di fil di ferro, e ne esce ripulito dai piccoli semi e dalla polvere.

— BURBERARE, ripulire il grano o altro, facendolo passare pel burberino

SPOLVERINO, nome che si dà

ad un arnese, mediante il quale si suole nei magazzini aerare e pulire dalla polvere il grano. Esso è formato da una specie di scaleo doppio, a più scalini, da potersi aprire e reggere da sè, terminante in una tramoggia, dall'alto della quale si fa cadere il grano.

Allo spolverino e burberino ora si preferisce il vaglio ventilatore.

PALA, denominazione generale di uno strumento di varie forme e materie, proprio di molte arti.

Come arnese agrario, la pala si distingue come qui sotto.

— PALA DI LEGNO, PALA DA GRANO, BATILLO; la sua parte allargata è concava a modo di cucchiajo, e serve ad ammontar grano, a ventilarlo e simili: è fatta di salcio o di pioppo.

Dicesi anche *Palone*, ma questo ha il manico più corto, e pare abbia ad essere più concavo e più solido.

— PALA o PALONE A TAVOLA, consiste in un pezzo d'asse assicurato per coltello in cima ad uno staggio che fa da manico. L'adoperano in alcuni luoghi per ammucchiar la roba sull'aja, come altri farebbe col rastrello volto coi denti all'insù.

— PALA DI FERRO, PALA BRESCIANA, ed assol. *Bresciana*, chiamano in Toscana quell'arnese, che altrove è detto *Badile* (dal lat. *batillum*, donde il *batillo* dei contadini pisani e d'altri, il quale per altro non è di ferro, ma di legno, una vera pala da grano).

La bresciana si fa servire a più usi, come a cavar fossati, a levar dalla stalla il tritume del concio, a prender rena e simili per caricarne corbelli, carrette, ecc.

— PALETTA, piccola pala di legno, rafforzata nella sua parte concava da una striscia di lamiera. Serve agli spazzaturai per raccattare il concio, e in alcuni luoghi per *Paleggiare*. Vedi sotto.

— PALATA, tanta quantità di roba quanto cape sulla pala: « Aver danari a palate: Gettar il suo a palate. »

— PALADINO, in modo basso e per ischerzo chiamasi colui che colla pala o paletta va raccogliendo il concio e le spazzature.

— PALEGGIARE, sommuovere con la pala di legno il grano nei magazzini, perchè non ribolli col rimanere lungamente ammucchiato.

Paleggiare, dicesi anche del *cavare il solco*, ossia del ripulire colla pala di ferro, o colla paletta, il vuoto lasciato dalla coltrina o dal coltro, dello spianare la sommità della fetta arrovesciata da quest' ultimo arnese, e simili.

— PALEGGIATURA, l'azione del paleggiare.

— TRAPALARE, ha lo stesso significato di paleggiare, detto del grano quando viene mosso e tramutato per meglio conservarlo.

— TRAPALATURA, l'azione del trapalare.

— SPALARE, tor via, nettare colla pala. Si spalano le strade, i cortili dalla neve; si spala la sabbia da un terreno, sopramessavi da una inondazione, e simili.

— SPALATORE, chi spala.

— SPALATA, SPALATURA, SPALAMENTO, l'azione dello spalare.

Le voci *Spalare*, *Palata* possono essere anche derivazioni di *palo*; ma di queste altrove.

FORCA DI LEGNO, è un ramo rimondo, lungo intorno a un metro e mezzo, che in cima si divide naturalmente o per arte in tre o quattro altri minori appuntati e leggermente curvi, detti *rebbj*. Serve per levar la paglia dall'aja, per ammucchiar strame, o altro.

In Toscana la forca di legno è detta anche *Palmola*, ed ha per lo più due rebbi.

— FORCHINO, FORCHETTO; non ha che due rebbi, manico lunghissimo di legno, il resto di ferro. Con esso si caricano i covoni sul carro, si costruiscono i pagliai, e simili.

Sonvi anche dei forchini tutto di legno, rebbj e manico, e li chiamano *Palmolini*.

Il forchetto di ferro a manico me-

no lungo e per uso della stalla, è detto in alcuni luoghi *Bidente;* da non confondersi con quello strumento dello stesso nome con cui si lavora la terra dura e sassosa, del quale vedi sopra § 1.

FORCA DI FERRO, FORCONE, TRIDENTE, ha tre rebbj, e serve per disfare e rifare il letto nella stalla, per levarne il concio, per ammontarlo, per caricarlo e per altri usi simili.

— FORCATA, tanta paglia o letame o altro quanta sostiene e leva ad un tratto una forca.

— FORCATELLA, piccola forcata.

— INFORCARE, prendere colla forca.

Per ragione di somiglianza chiamano *Forca* il timone del carro rustico toscano; *Forconatura* quella parte dell'albero ove il tronco forma il primo palco dei rami; *Forcato* e *Forcella*, un legno da sostenere viti ecc. Per gli altri usi e derivati della voce *forca*, vedi i vocabolarii.

Da Rebbio, ramo o punta della forca, derivano: *Rebblare*, percuotere coi rebbii, e per estensione, bastonare o simile; *Rebbiata*, colpo dato co' rebbi, e dicesi anche di qualsivoglia colpo dato con bastone o altro simile strumento.

RAFFIO, RASPO, sorta di tridente, i cui rebbii sono ripiegati a squadra: serve per sfaldare le masse di letame nel rivoltarlo, per scaricarlo dal carro, per cavare la vinaccia dallo sportello del tino, ecc.

SCOPA, specie di granata, ma più rozza, per spazzare la stalla, il cortile, l'aja ecc.

I Toscani la chiamano più comunemente *Granata*, (e *Granata di scopa*, quando vogliono distinguerla dalla granata di saggina) ed è fatta con un arbusto ricciuto e napposo detto volgar. *Scopa* (*Erica scoparia*). Se ne fanno anche col *Belvedere* (*Chenopodium scoparia*), adoperate principalmente per spazzare il grano nella battitura; con ramoscelli di betula, con vermene di sanguine, e simili.

Derivarono *Scopare*, pulire con la scopa, che ora è rimasto ad alcuni dialetti, dicendosi più propriamente *Spazzare*, sia che questa operazione si faccia con la scopa di legno, sia con la granata di saggina, o altro; vale anche percuotere con scopa, e figur. andar cercando minutamente alcun paese; *Scopapollai*, uomo vile; *Scopamestieri*, detto di chi comincia e cambia in poco tempo arti e mestieri, non piacendogli i primi; *Scopagogne*, furfante, degno di gogna; *Scopatura*, l'atto del pulire o del percuotere con scopa, e fig. rabuffo, rimprovero; *Scopetta*, *Scopettina*, *Scopettare*, voci che hanno esempii classici antichi, ma non tutte usate oggidì.

STRIGLIA, STREGLIA, STREGGHIA, arnese di ferro a lamine dentate a uso di strigliare. È composta della *cassa*, che è un pezzo di lamiera lungo circa venti centimetri, largo un poco meno; di quattro o più *laminette* alte circa tre centimetri, dentate a forma di sega, fermate parallelamente e per coltello sulla cassa nella direzione della lunghezza di essa, e di un *cedolo* di ferro impiantato in un manico di legno.

— STRIGLIA VECCHIA, dicesi a chi ha i denti radi, disuguali e consumati.

— LA STRIGLIA È MEZZA BIADA, lo strigliare un animale si considera non solamente come mezzo di nettezza, ma anche quale artificio per eccitare una più facile circolazione degli umori, e quindi la nutrizione delle parti che stanno sotto la cute.

— STRIGLIARE, STREGLIARE, STREBBIARE, menar la striglia sul corpo dell' animale per ripulirlo da quella polvere forforacea che gli si forma sulla pelle e tra i peli per effetto della traspirazione.

Al fig. vale riprendere aspramente alcuno, ingiuriarlo con le parole e col fatti, ma più colle parole: *Strigliare uno di santa ragione*; ed anche lisciarsi, forbirsi e simili.

nel qual caso occorre più spesso *strebiacciare*, proprio delle donne che cercano di abbellirsi. Si sa che gli antichi si ripulivano il corpo ne' bagni con una stregghia (*strigilis*) d'argento o d'oro. Bella è la *strigliata asinità*, che leggesi nel Giusti.

— STRIGLIATA, STRIGLIATURA, lo strigliare; e per metaf. *Dare, Avere una buona strigliata*, che anche dicesi *una buona mano di stregghia*, e simili, significano, dare, avere un buon rabbuffo.

BUSSOLA, BRUSCA, specie di spazzola fatta di barbicine di alcune piante per ripulire gli animali, dopo la strigliatura. Suol avere il dorso attraversato da una striscia di pelle, per la quale introdotta la mano, vi resta meglio assicurata.

— BUSSOLARE, ripulire colla bussola o brusca.

— BRUSCHINO, si dà questo nome, nel pisano, ad una brusca colla quale si ripuliscono di seconda mano gli animali.

STROFINACCIO, STROFINACCIOLO, TORTORO, piccolo manello di paglia o fieno strettamente rattorto e ripiegato su di sè per stropicciare e asciugare le bestie quando tornano sudate dal lavoro, per mondarle dal sudiciume dopo averle strigliate, e prima di ripulirle colla bussola, ecc. Può servire di strofinaccio anche un cencio e simile.

Collo strofinaccio o torloro di paglia delle stalle ha qualche analogia lo *strufolo* o *strufone* che, secondo i vocabolarii, sono batuffoli di paglia coi quali gli scultori *strufonano*, cioè lustrano le loro opere; e si dovrebbe dire, gli scultori d'una volta.

— SPUGNA, SPUGNINO, si adopera, immollata nell'acqua, per levar le macchie dal corpo dell'animale, per lavarne le gambe, ecc.

SEGACCINO, piccola seghetta quadrilunga terminante in un breve manichetto pel quale si impugna, serve per iscorciare ed accomodare gli zoccoli alle bestie vaccine: al qual uopo si fa uso anche di un paio di tanaglie taglienti.

Fanno seguito agli arnesi di stalla le *Forbici* per tagliare il pelo alle bestie, accomodare la coda, ecc. il *Cassettino* della biada, il *Frangiseme*, i *Bigonci*, le *Tinozze* ecc. che si troveranno dichiarati più opportunamente nell'articolo *Stalla*.

§ 4.

VEICOLI PER GLI USI RURALI, ARNESI DA TRASPORTAR ROBA, DA RIPORRE I PRODOTTI, ECC.

CARRO, denominazione generale di veicolo su ruote, di variatissime fogge, e per usi diversissimi.

Nel carro rustico, vario esso pure, secondo i paesi, si osservano generalmente le seguenti parti.

— PIANO, LETTO, quella parte del carro sulla quale si posa il carico.

— CASSA, è formata di assi che si mettono ritte sul piano del carro quando si vuol trasportar terra, calcina e simili.

Talora, in luogo della cassa propriamente detta, si ricinge il letto con sponde fatte a rastrelliera, che si chiamano *ridoli*.

— VERRICELLO, BURBERINO, specie di curro forato che è nella parte posteriore del carro, ne' cui fori entrano certi piuoli che il fanno aggirare e serve a stringere con funi tese il carico.

— SBARRE, pezzi di legno posti ai fianchi del carro, superiormente alle ruote, perchè il carico non impedisca il girare delle medesime.

— PARTITE, quelle due parti del carro, ciascuna delle quali comprende una sala colle sue ruote, coi leguami e ferramenti che vi si riferiscono: *Partita davanti*, *Partita di dietro*.

— FRECCIA, stanga longitudinale, che collega le due sale.

In alcuni carri la freccia nel mezzo della sua lunghezza è divisa in due parti rattenute da un pernio o da

una staffa di ferro, che permette di allungare il carro, dopo che se n' è levato il letto, allontanando la partita anteriore dalla posteriore, per uso di trasportare lunghe travi e simili. Vedi sotto *Barucola*.

— MASCHIO, MASTIO, grossa chiavarda di ferro, che, penetrando liberamente nel sottoposto scannello e nella parte anteriore della freccia, unisce le due partite del carro.

— SCANNELLO, que' legnami fermati verticalmente al disopra di ciascuna delle due sale per sostegno del letto.

— SALA, grossa spranga di legno traversale, nelle cui lisce estremità, dette *Fuselli* o *Fusoli*, girano, come in un asse due ruote.

— RUOTA, arnese circolare girevole all'estremità della sala.

Sono parti della ruota il *Mozzo*, pezzo di legno tornito, rigonfio nel mezzo, con un grosso foro longitudinale, in cui entra il fusolo della sala; la *Bronzina*, tubo di ferraccio che riveste il foro del mozzo; le *Razze*, que'bastoni confitti nel mozzo che vanno divergendosi come raggi di un circolo, e ad impiantarsi nei quarti della ruota; *Quarti*, legni tagliati in arco circolare, i quali formano l'intiera circonferenza della ruota; il *Cerchione*, soda lamina di ferro colla quale sono cerchiati i quarti della ruota.

— UNGER LA RUOTA, spalmare il fusello della sala con sugna o altro untume per agevolare il movimento della ruota e impedire che cigoli o bruci; e metaf. corrompere altrui con donativi per giungere a'suoi fini; che anche dicesi *Ungere le carrucole*.

Di qui pajon venuti i modi *Dar l'unto*, *Dar la sugna*, che in senso figurato e ironico valgono far del male ad alcuno, farglicla scontare, e simili; e *Levar l'unto* che suol dirsi altrui famigliarmente per esortarlo a cessar gli indugi, o lo scherzo, ecc.

Quell'untume che si forma attorno al mozzo della ruota, e ne ajuta il movimento dicesi *Ralla*; e *Dar la ralla* dicono nel senese per, dar l'aire, l'anda.

— LA PEGGIOR RUOTA DEL CARRO È QUELLA CHE CIGOLA, chi ha più difetti è sempre quel che più parla.

— IL CARRO NON VA CON CINQUE RUOTE, l'adoperare troppi mezzi e troppi strumenti guasta la faccenda.

— ESSER GENTILE COME UNA RUOTA DA CARRO, dicesi di uomo rozzo e di sgarbate maniere.

Da ruota derivano: *Rotabile*, dello di strada per la quale possono passare i carri; *Rotaja*, la traccia che lascia la ruota sul terreno.

Dei molti altri significati e derivati di ruota vedi i vocabolarii.

— ACCIARINO, pezzo di ferro quasi in forma di chiodo, che si pianta in un foro trasversale all'estremità della sala, affinchè da essa non esca la ruota.

— MARTINICCA, chiamasi un ordigno di più maniere, congegnato in modo che, quando il carro va alla china, si viene a mettere fra una o più ruote un ostacolo qualunque per impedirne la pericolosa celerità.

D'ordinario si fa appoggiare con funi o altro una stanga di legno contro ambedue le ruote posteriori. Talvolta serve allo stesso uso un randello posto a traverso delle razze di una ruota, o un pezzo di fune, colla quale la si lega e si trattiene dal girare.

— TIMONE, lunga asta più o meno orizzontale posta sul davanti del carro per attaccarvi due animali da tiro, uno per banda.

Se il carro è tirato da un solo animale, fanno l'ufficio del timone due *stanghe*.

Il carro rustico a quattro ruote non è che una eccezione in Toscana, e lo si vede soltanto nel Casentino, dove fu introdotto recentemente da qualche coltivatore. Quello che vi si usa generalmente non ha che due ruote, e la sua foggia è alquanto diversa dalla comune. Il timone, che chiamano anche *Tiro*, *Forca*, *Stanga*, è biforcuto alla base, ed ha

d'ordinario alla cima il giogo, che vi si tien fisso con funi o ritortole. Il letto sul quale è posata la cassa, o come dicono, il *Cassino*, è piuttosto stretto, colle due parti laterali fisse, e quelle del fondo amovibili, ma da poter essere ampliato coll'artifizio delle grade e delle barle.

— GRADE, chiamansi certi graticci concavi fatti di salcio, vetrici e simili, che si aggiungono al letto del carro rustico toscano per allungarlo.

Nel sienese il carro, che ha questi graticci o grade, dicesi *vestito*, e quello che ne è privo *svestito*, ed anche *spotto* (da *sporre*, che ivi dicesi per spogliare).

— BARLE, sono due lunghe aste coricate su ciascuna sponda del cassino, le quali, sostenute da traverse e piuoli, da formare come un telaio, soprastanno ai buoi fino alla metà della loro lunghezza. Si fa uso delle barle quando si ha a caricar paglia, fieno o simile; nel qual caso dicono *armare il carro*; *carro armato.*

— PUNTONE, PUNTELLO, grosso bastone che si pone ritto sotto il timone del carro rustico toscano per tenerlo sollevato e poterci attaccare i buoi.

Un'altra singolarità del carro rustico toscano è quella d'essere tinto in rosso a olio, e manteuuto sempre in buono stato di tingitura a preservazione del legname; singolarità che si osserva pure nei barocci, nelle botti da pozzonero, negli arnesi aratorii e simili.

— DAR LA BALTA AL CARRO, mandarlo sossopra, ribaltarlo (*ab alto?*) e dicesi di quel modo speditivo col quale si scarica il carro, sollevandolo a forza da un lato, se a quattro ruote, fino a che il carico si arrovescia dall'altro, o se a due ruote, facendolo versare per di dietro.

Anche si dice in senso neutro dell'andar sossopra da sè il carro o simile, per imperizia di chi lo conduce o per malagevolezza di strade: « Il carro ha dato la balta ».

Dar la balta, si presta anche a sensi metaforici: « Il tale ha dato la balta a tutto il suo avere, » cioè gli ha dato fondo, lo ha sciupato.

— CHI HA CARRO E BUOI FA BENE I FATTI SUOI, si intende degli utili che ne trae il contadino.

CHI FA IL CARRO LO SA DISFARE, chi sa dare sa torre.

— METTERE IL CARRO INNANZI AI BUOI, far prima quello che dovrebbe farsi dopo. Dicesi anche: « Il carro tira il bue ».

— PRENDER LA LEPRE COL CARRO, arrivare a' suoi fini con pazienza.

— CARRO, CARRATA, tanta quantità di roba, quanta ne suol trasportare in una volta il carro. È anche una determinata quantità di robe che si trasportano col carro in numero e peso, che varia ne' varii luoghi. *Un carro di legna; Una carrata e un terzo di concio.*

E in senso figurativo « Dire altrui un carro di villanie ».

— CARRAJA, chiamasi in alcuni luoghi la loggia, il luogo presso la case coloniche dove si ricoverano le carra.

Le *carraje* auliche delle città toscane erano vie abbastanza larghe da poterci passare co' carri, come i *carrobi* di Milano.

— CARRAJO, CARRADORE, chi fa i carri, le carrette e simili.

Carradore si trova adoperato negli scrittori per conduttore del carro.

— CARREGGIARE, trasportar roba col carro, passar col carro.

Il *carreggiare è ora più comune che il someggiare; Strade che non si possono carreggiare d'inverno.*

— CARREGGIO, CARRATURA, l'azione del carreggiare: *Bovi avvezzi al carreggio*; *Spese di carratura.*

Carreggio, vale anche moltitudine di carri adoperati a trasportar checchessia; di più ha pei Toscani la significazione di uso in-

veterato, di pratica oramai accettata per lungo tempo; e potrebbe tradurre la *routine* dei Francesi, senza aver bisogno della *rutina* usata da alcuni.

— CARREGGIABILE, detto di strada per cui si può andar col carro, o altre vetture; altrimenti *Rotabile*, *Carrozzabile*.

— CARREGGIATA, quelle due rotaje o tracce parallele che fanno in sul terreno le ruote d'un carro o vettura qualunque, specialmente se profonde e permanenti. Dicesi: « uscire di carreggiata; rientrare, rimettersi in carreggiata, ecc.; » nel senso proprio o nel figurativo.

Carreggiata, trovasi usato anche per strada battuta e frequentata da carri e simili, pesta; e nel senso di carreggio, carratura; ma pare antico.

Carreggiata, dinota inoltre la larghezza di un carro, d'una carrozza e d'altri legni tra ruota e ruota nel senso traversale; *Carreggiata stretta*, *Carreggiata larga*; più, la distanza tra le due ruote davanti e quelle di dietro nel senso longitudinale: *Carreggiata lunga*, *Carreggiata corta*.

— CARRIAGGIO, oltre a significare collettivamente arnesi che sopra carri si portano attorno da uomini d'alto affare, o dagli eserciti, vale pei Toscani, un gran carro a quattro ruote da trasportar mercanzie da lontano.

— CARRETTA, carro o vettura a stanghe a due ruote, con la cassa di quattro, di tre o anche di sole due sponde laterali, tirata per lo più da una bestia sola.

Carretta, anticamente aveva anche il significato di carrozza, che ha tuttavia ne' suoi derivati *carrettella*, *carrettellina*. In alcuni luoghi di Toscana si dà il nome di carretta a un piccolo carro rustico che serve per il poggio; in altri la carretta si confonde col baroccio.

— TIRAR LA CARRETTA, dicesi metaforicamente di una operazione laboriosa ed ingrata.

— AVER PIU' MALI CHE IL CAVALLO DELLA CARRETTA, dicesi di chi abbia addosso molti malanni. I cavalli della carretta sono per lo più vecchi e malandati.

— CARRETTARE, trasportare roba colla carretta, tirare la carretta.

— CARRETTATA, tanta quantità di materia quanta ne può contenere e trasportare una carretta.

— CARRETTIERE, CARRETTAJO, colui che per mestiere conduce carrette, carri e simili.

— CARRETTONE, carretta con la cassa a ribalta usata in Toscana per portar via le immondizie delle strade, sassi, rena e simili.

Carrettone, è anche una specie di carro per esercitare e domare i cavalli.

Carrettone, si potrebbe chiamare quella grande e robusta carretta, tirata da più cavalli, l'uno accodato all'altro, per trasporto di mercanzie ne' lunghi viaggi, detta dai Lombardi *Bara*, ma non conosciuta dai Toscani.

— CARRETTONAJO, chi per mestiere conduce il carrettone.

— CARRIUOLA, CARRIOLA, che i Toscani scrivono e pronunciano comunemente *Cariola*, carrettino a una sola ruota che si spinge a mano.

La carriuola è formata da due staggi paralleli attraversati da alcuni piuoli, ovvero assi formanti un piano, talvolta una cassa. Ad una estremità degli staggi gira la ruota; all'altra gli stessi staggi servono di presa al *carriolante*, che spinge innanzi a sè l'arnese, o se lo trae dietro. Per mantenere in piano la carriuola, quando è ferma, servono due piedini che sostengono gli staggi.

Carriola, chiamasi nel contado pistojese una zana con le rotelle che tiensi sotto il letto per riporvi la biancheria.

I diminutivi *Carretto*, *Carrettino*, *Carricello*, partecipano della estesa significazione di Carro, e sono adoperati come speciali denominazioni variabili da luogo a luogo. Ci

sarebbe da aggiungere, per completare questo tema, il *Carruccio*, o *Carriuolo* dei bambini, lo storico *Carroccio*, e gli altri derivati *Carrozza*, *Scarrozzare*, *Carriera*, *Scarriera*, *Scarrierare* (correre di qua e di là come fanno principalmente i ragazzi), *Scarrierata*, *Paracarro*, ecc., ma basti per ora lo averli enunciati.

BAROCCIO, sorta di carretta generalmente piana, ossia senza cassa, usata dai contadini toscani. Distinguesi in *Baroccio di pianura*, e *Baroccio di collina*, che è più piccolo. Talora per letto, in luogo di assi, ha una rete di corda.

Nel pisano, il baroccio di pianura ha sponde alte e da potersi levare, per collocare, volendo, una seggiolina sui cignoni.

Dicono *Acculare il baroccio*, o altro legno simile, il volgerlo allo ingiù con le stanghe in alto.

Il baroccio, come la carretta, ha le stanghe; e *Portastanghe* è chiamata una larga fascia di cuojo, talora un pezzo di fune, che dai capi agguanta le stanghe e viene a posarsi per mezzo sul basto o sul sellino della bestia. *Portastanghe* figur. dicesi colui che dà mano ad un altro in una faccenda amorosa. Nel baroccio si nota pure la *Capra*, o *Cavalletto*, o *Trespolo*, o *Sicura*, che così chiamano, secondo i luoghi, un congegno di due o più legni che, scendendo dalla parte anteriore del piano del baroccio, si riuniscono un poco al disopra del terreno, e terminano in una puleggia; e ciò serve, nel caso che venisse a cadere la bestia, a reggere le stanghe e addimpedire che il carico le si versi addosso.

Baroccio, dicesi anche per significare grande quantità. Nel giuoco del biliardo è comune il dire: « Ne ho preso un baroccio », ossia ho preso tanta quantità di palla che mi è stato impossibile eseguire il tiro.

— BAROCCIATA, quanto carico si può mettere e trasportare su un baroccio.

— BAROCCIAJO, chi conduce roba in baroccio.

— BAROCCINO, BAROCCETTO, piccolo baroccio.

Baroccino è anche il nome di un carretto a mano, a due ruote, col quale i facchini e i rivendugliuoli, che vanno attorno per la città, trasportano bagagli e robe da vendere.

Baroccino, chiamasi pure una specie di calessino che si compone di una seggiola a due posti, sorretta da molle e collocata sopra un carretto, il cui piano di corda è coperto da stoini. Da altri è detto *Biroccino*, voce formata da *biroccio*, che accenna d'avere origine comune con baroccio (dal lat. *birota*, quasi *bis rota* e dal barb. *birotum*, *birotium*).

— BAROCCINAIO, chi va col baroccino a vender roba per la città.

BARUCOLA, specie di carretta composta di un timone e di due ruote stabilite in una sala afforzata con grossi e saldi pezzi di legname, per uso di trasportar travi o altri gravissimi pesi. Essa per lo più è tratta o spinta innanzi da uomini.

Se una trave da trasportarsi fosse lunghissima, si adoperano due barucole a conveniente distanza l'una dall'altra. In questo caso la doppia barucola, che i Romani chiamano *barucolotto*, suol farsi tirare da cavalli o da buoi.

BARELLA, arnese composto di due staggi, in cui sono confitte tavole che ne formano il piano, ovvero sono piantati parecchi regoli come i piuoli d'una scala. Due uomini, pigliando le due estremità degli staggi o manichi della barella, trasportano per mezzo di essa, terra, sassi, letame, e simili.

Con *barella* ha una non lontana somiglianza la *bara*, da trasportare i cadaveri; e queste voci devono essere di antichissima derivazione. Si sa che il nome di *Baris* era dato a quella nave che dagli Egizj si destinava al trasporto dei morti.

— BARELLARE, trasportare con barella.

Dicesi anche in senso neutro per

barcollare: «Briaco che va barellando per la via,» presa la similitudine dall' ondeggiare che fa il corpo portato sulla barella.

SBARELLO, specie di carro a due ruote, con una cassa girante sulla sala, in modo che, levando un gancio, il carico si fa versare per di dietro.

Lo sbarello serve per il trasporto della terra ne' campi, allorchè si livellano, si fanno le acquajate e simili.

RUSPA, arnese somigliante in qualche modo ad una cassetta da spazzature (milan. *portaruff*), a sponde più basse e ferrate, il quale viene tratto a strascico da buoi, e serve, in sussidio dello sbarello, della barella ecc. a trasportare la terra ne' campi che si vogliono livellare, o colmare o simili.

Havvi anche l'*Aratro-ruspa* o *Spianapoggi*, di recente invenzione, che serve nello stesso tempo da aratro per smuovere la terra e da ruspa per trasportarla.

— RUSPARE, trasportare la terra colla ruspa: *Ruspare il cavaticcio.*

TREGGIA, veicolo che si fa trascinare da' buoi ne' poggi erti di difficile accesso e non praticabili col carro. Consiste in alcuni legni calettati in quadrilungo, o a guisa di triangolo, sui quali si fa un piano con alcune traverse o con tavole confitte, che la rendono acconcia a trainare anche fieno, paglia e simile. Più spesso vi si pono sopra una cesta, detta *Cioea*. Vedi sotto.

— TREGGIATA, quanto di roba si suol caricare sulla treggia.

Si dice anche di persone che vanno in treggia: «Vieni tu a Vallombrosa? Si farà una treggiata:» cioè si farà la salita in treggia.

— TREGGIATORE, chi guida la treggia.

— TREGGIONE, treggia grande.

— TREGGIUOLO, sorta di piccola treggia, che ora chiamano anche *Tranello*, per uso di trasportare l'aratro o altro arnese simile dalla casa al campo.

Dove lo consenta lo stato delle strade il treggiuolo o tranello si munisce per davanti di due piccole ruote. Per lo stesso officio di trasportare gli arnesi aratorj si inventarono in questi ultimi tempi certi carretti a ruote, che non hanno ancora, io credo, nome, speciale.

TRAINO, o TRAINO, vale in genere lo stesso che treggia, e deriva come questa dal lat. *traha* o *trahea* (a *trahendo*).

Il traino che si strascina da cavalli sul terreno nevoso o agghiacciato, dicesi più comunemente *Slitta*.

Traino, si prende anche per quella quantità di roba che possono trascinare due buoi, e s' intende per lo più di legname; *Un traino di travi*. Il traino di legname, in Toscana equivale a metri cubi, o steri, 0,397588.

Traino, si disse in antico per treno, bagaglio, ossia per quel seguito di carri che ha l'artiglieria, ovvero di gente, di salmeria, che altri si conduce dietro in viaggio; o quindi *Darsi un traino*; *Prendere un traino*, ecc. avevano quel significato che hanno oggidì le locuzioni *Darsi un treno*, *Prendere un treno*, ecc.

— TRAINARE, STRAINARE, tirare il traino, trasportare sul traino.

Antic., fognato l'i, si disse anche *Tranare*, del quale è rimasto nell'uso il derivato *Tranello* per treggiuolo (vedi sopra), e *Tranella*, che nel sienese vale *Pianella*, perchè le pianelle bisogna, camminando, tirarsele quasi dietro.

Ho fatto *Strainare*, sinonimo di *Trainare*, contro l'autorità dei vocabolarii, compreso quello della Crusca, i quali vi danno un altro senso, quello cioè di levare dal traino, appoggiandosi sopra un esempio tolto dalla Fiera del Buonarotti: L'esempio è questo: «Chi porta, chi carreggia, chi straina — Chi carica, chi scarica, chi posa.» Se strainare, come dicono, significa levare dal traino, o con altre parole scaricare, come avviene che nel ci-

tato esempio, dopo il *chi straina* si ripeta la stessa idea nel *chi scarica*, che vien dopo, e che ha già il suo contrapposto nel *chi carica?* A me sembra più ovvio e più concludente il ragionare così: come vi era, a quella fiera, chi portava roba sulle spalle e chi sui carri, così altri la recava sui traini, tre diverse maniere di trasporto. *Trainare* adunque e *Strainare* non sarebbero che due forme diverse di uno stesso verbo, come si dice a piacere *trascinare* e *strascinare*, *trapiantare* e *strapiantare*, ecc. Vedi, a rincalzo di questa mia interpretazione, un passo del Cecchi (*Figliuol Prodigo*, Atto III, Scena III), ove si parla di statue di marmo *strainate* co' buoi.

CIVEA, è una cesta di forma quadrangolare o ovale che si pone sulla treggia per renderla acconcia a caricarvi robe minute, o che non si tengono insieme da sè, come sabbia, calce e simili.

Civea e *Civeo* registrano i vocabolarii per voci antiquate. La seconda di queste voci è disusata, ma non la prima che i contadini storpiano anche in *Cibrea*. Se n'è fatto il verbo *Inciveare*, mettere nella civea.

CESTA, specie di grande paniera, intessuta di vimini, salici, vermene di castagno e simili, di fondo piano, quadrangolare e senza coperchio. Serve a trasportar gli erbaggi dalla campagna alla città e ad altri usi agrarii.

Nel Chianti, chiamano *Crino* una specie di cesta, di cui si servono i contadini per mettervi il segato per le bestie, o altre robe.

Cesta è anche un arnese fatto di vimini, da portar robe, posto su due stanghe, con due ruote, e tirato da un cavallo. Talora può avere la sedia ed anche la coperta e divenire una specie di calesse o baroccio da condurre uomini.

Cesta, dicesi inoltre una specie di gabbia di forma tonda, fatta di mazze di salcio, da tenervi sotto polli e pulcini.

— CESTATA, tanta roba quanta ne sta in una cesta.

— CESTAJO, chiamasi il garzone da fornajo che porta il pane nelle case.

Una volta era detto *Cestajuolo*, chi prezzolato portava altrui colla cesta robe per lo più da mangiare, ed anche *Zanajuolo*, da zana, piccola cesta ovata.

— CESTACCIA, peggior. di cesta.

— CESTONE, specie di cesta per someggiare, che si adatta al basto del somiero, una per parte.

« Avere o Fare altrui il capo come un cestone, » vale avere ecc. la testa aggravata o affaticata, o confondere altrui il cervello; e si fa questa comparazione perchè il cestone ha in qualche modo la figura del capo dell' uomo. Dicono nello stesso significato: « Avere ecc. il capo come un tamburlano, come una campana. »

— CESTINO, piccola cesta, o piuttosto arnese di varie fogge e per usi svariatissimi, ma pur sempre intessuto di vetrici o altre consimili vermene.

Hanno *cestini* i contadini pisani per mettervi le olive che vanno raccattando, e sono fatti a somiglianza di quelli nei quali i pescatori ci mettono i pesci, e da poterseli raccomandare alla cintura. *Cestino*, chiamano i manovali una cesta piccola o tonda per uso di trasportar ghiaja, rena, rottami di fabbrica e simili, la quale ha due maniglie di legno fermate in due opposte parti della bocca; *Cestino* è quello nel quale covano i colombi; nel *Cestino* si mettono i bambini, perchè si avvezzino a reggersi in piedi; sul *Cestino* collocano i contadini i tegami caldi per non insudiciare la tovaglia, ecc.

Del resto è così varia nei varii paesi la significazione di *Cesta* (o di *Cesto*, come anche si dice, ma meno comunemente), di *Cestone*, *Cestino*, non che dei derivati *Cestella*, *Cestola*, *Cestotta*, *Cestellina*, *Cestolina*, *Cestello*, *Cestellino*, *Cesterello*.... che il solo uso locale la può determinare.

CORBA, specie di cesta stretta ed alta, di forma cilindrica, intessuta di stecche o strisce di legno, per lo più di castagno. In due parti opposte presso la bocca talora ha due manichetti tondi di legno per comodo di reggerla, quando è piena, o legarne due, una per parte a un giumento.

Quelle strisce di legno onde si fanno le corbe e i corbelli, nel senese, sono dette *Assari*.

— CORBELLO, piccola corba, senza manichetti, ad uso di tenervi roba ed anche di portarla attorno, per lo più appesa con una cigna, o un pezzo di corda sopra una spalla o pendente di dietro.

Anche i manovali hanno il *Corbello*, che è assai cupo, con due ferme maniglie in arco, nel quale portano pietre e mattoni al muratore. Se invece di stecche di legno, è intessuto di vinchi, e meno cupo, chiamanlo *Paniere*.

Per celia si dice in Toscana dei cavalieri che sono come «i corbelli di Prato, che hanno la croce nel sedere,» perchè i corbelli, come se ne vedono alla fiera di Prato, hanno nel fondo due strisce d'altro colore in forma di croce. Con questa splegazione si fa chiaro anche il senso del proverbio: «Molti hanno la coscienza dove i corbelli hanno la croce».

Corbellino, *Corbelletto*, piccolo corbello.

Nel pisano vi sono dei corbellini d'una forma particolare, ai quali si dà il nome di *Colletti*, per uso di portar le frutte al mercato. In altri luoghi della Toscana si vedono corbellini col manico per poterli appendere ad un ramo mediante un gancio, e sono adoperati per coglier l'uva alla vendemmia.

— CORBELLONE, corbello grande.

Corbelloni, chiamansi comunemente quelle grosse ed alte corbe ad uso di trasportare i bozzoli.

— CORBELLAJO, chi fa corbelli, corbelloni e simili:

Corbello, dicesi onestamente invece di *Coglione*, o si usa in tutti i modi e frasi formati con questa voce, onde: «Aver uno sui corbelli, Rompere i corbelli, Avvocato de' miei corbelli, Corbelli! esclamazione, Corbello, Corbellone, Corbellissimo, Corbellare, Corbellatore, Corbellatrice, Corbelleria, Corbellatura, Corbellatorio, Rincorbellire, ecc.

PANIERE, dal lat. *Panarium*, era in origine un arnese per riporvi il pane. L'adoperano ora per deporvi i frutti, nel farne la raccolta, per portare attorno robe non liquide, ecc. È intessuto di vimini, afforzato da mazze o vetrici più grossi, con un manico ad arco, formato pure di vetrici rattorti in più fila sopra di sè.

Il paniere dei Toscani non è che il *Cavagno* dei Lombardi, e forse di qualche dialetto antico toscano, dal quale Dante, secondo alcuni, avrebbe tratto il verbo *Ringavagnare*.

Il paniere per lo più è bislungo, ma può essere anche tondo, e può avere il coperchio. Nel paniere tondo il coperchio è uno solo, che gira orizzontalmente intorno a una delle basi del manico; nel bislungo, i coperchi sono due, uno per parte.

— NON È SI' CATTIVO PANIERE CHE NON S'ADOPERI ALLA VENDEMMIA, questo proverbio è spiegato dall'altro: «Metti la roba in un cantone, chè viene tempo che ella ha stagione».

— PANIERINO, PANIERETTO, PANIERUZZO, PANIERUZZOLO, sono diminutivi di paniere; gli ultimi due inchiudono anche alcun che di avvilitivo.

— PANIERA, suolsi chiamare un paniere tondo, od ovale, o quadrangolare, ma senza manico e senza coperchio.

La massaja si serve della *paniera*, ch'essa regge sul capo, per portare i cibi ai lavoratori nel campo. La adoperano anche i pastai, i cavajuoli, le sarte, le stiratore e altri.

Paniera da caminetto, è detta in

Toscana quella che dai Lombardi chiamasi *Cesta della legna.*

— PANIERINA, piccola paniera.

Panierino, dicesi pure quella elegante, a larga bocca, intessuta a trafori, nella quale le Signore tengono i loro minuti lavori.

— PANIERONE, paniere o paniera grande.

Panierone, nell'uso toscano, è detto un paniere di forma particolare, lungo e stretto da portar pane o paste, e anche fiaschi e bottiglie che si ripongono in certi scompartimenti quadrati, da cui l' appellazione comune di *Panierone o Paniere da fiaschi, Portafiaschi, Portabottiglie*, ecc. C'è anche il *Panierino* d' un fiasco solo.

— PANIERONE DA PRANZI, è detto un portavivande da pranzi, fatto di vetrici, tondo, a parecchi piani, con sportello e forte impugnatura o maniglia per di sopra.

— PANIERONCINO DA AMPOLLE, arnesino fatto di sottili vetrici per tenervi allogate le due ampolle dell'olio e dell'aceto.

S' intende che non ha più questo nome quando l'arnese è di metallo, di majolica, ecc., chè in questo caso lo chiamano *Oliera, Portampolle*, ecc.

— PANIERAJO, artefice che fa panieri, paniere, ceste, corbelli e altri somiglianti arnesi intessuti di vetrici, e d' altri legni flessibili.

CANESTRO, specie di paniere tondo od ovale fatto, in luogo di vetrici, di nastrini di castagno. Se ne servono i contadini per tenervi il grano nell'atto di seminarlo.

Il canestro tondo, se fosse più cupo e non avesse il manico ad arco, somiglierebbe ad un corbello.

— QUEL CHE NON VA NEL MANICO, VA NEL CANESTRO, quello che non serve ad una cosa, serve ad un altra; ovvero, con un altro proverbio: « Quello che non va nelle maniche, va nei gheroni. »

A uno che parla senza costrutto, e non viene mai a capo di nulla, si diceva una volta: « Ceste e canestri, » ovvero « Ceste e canestre.

Canestro ha i diminutivi di vario grado, o vezzeggiativi, o avvilitivi *Canestrino, Canestrello, Canestruolo, Canestrettino, Canestruccio, Canestruzzo;* l'aumentativo *Canestrone*, e il peggiorativo *Canestraccio*.

— CANESTRA, si trova adoperato nel significato di Canestro, o con differenze poco discernibili e mal ferme, e non ha che il diminutivo *Canestretta.*

SECCAJUOLA, è un arnese intessuto di ginestra o di erbe palustri, a sponde poco elevate, di forma ovale, ad uso di seccarvi sopra le frutta e da potersi porre, occorrendo, anche nei forni.

Servono allo stesso uso, ma sono molto più grandi, e diversamente fatti, i *Graticci*, le *Stuoje* o i *Cannicci*, dei quali si vedrà altrove.

GERLA, è formata di grossi vimini o mazze disposte a modo di gabbia: ha la forma di un cono rovescio, talora con un fondo di asse. Si porta dietro le spalle mediante due cigne o maniglie di corda, o di vetrici pieghevoli, per le quali si fa passare le braccia.

Come arnese campestre, la gerla è poco usata in Toscana, e poco anche da' fornai per portare attorno il pane. L'adoperano invece nelle magone per portare il carbone da versarsi ne' forni fusorii.

Gli accademici della Crusca chiamano tuttora *Gerle* i sedili della sala dove si adunano, perchè sono proprio in forma di una gerla da fornaj.

BIGONCIA, BIGONGIA, (dal latino *congius*, sorta di misura pei liquidi, quasi *bis congius*) vaso a doghe, largo dai trenta ai trentacinque centimetri, alto due volte tanto, per lo più ovale, talora tondo, cerchiato di legno, con fondo uguale alla bocca o di poco minore. Serve per someggiare uve, olive, per riporvi grano, civaje ed altro.

La bigoncia ovale, se avesse le cigne da potersela addossare dietro le spalle, poco differirebbe per la forma, (non per la capacità, che è

minore) dalla *Brenta* dei Lombardi, non conosciuta in Toscana.

Bigoncia, per similitudine si usa nel significato di cattedra, pulpito, e *Trovarsi in bigoncia*, vale trovarsi in un grande imbroglio.

— BIGONCETTA, BIGONCINA, piccola bigoncia.

— BIGONCIO, BIGONGIO, e nel senese, *Bigonzo*, talora si prende per bigoncia, ma per lo più s'intende una specie di bigoncia non molto alta, larga di corpo, con uno o due manichi, per uso specialmente di abbeverare gli animali, di mugnere le vacche e simili:

Il bigoncio a due manichi somiglia a quell'arnese che in alcuni luoghi è detto *Mastello* o *Mastella*.

— BIGONCIONE, BIGONCIONA, grande bigoncio, che ha due orecchi o manichi formati dal prolungamento di due opposte doghe, ciascuna con un foro circolare abbastanza largo per infilarvi una manovella (grosso bastone o stanga), colla quale può essere trasportato a spalla da due uomini.

Allorchè il bigoncione si *porta a manovella*, e vi si mette il *Tondello*, che è un rocchio di paglia col quale si impedisce che l'acqua, o altro, non diguazzi e versi dalla bocca.

— BIGONCIUOLO, BIGONCINO, piccolo bigoncio, e si intende comunemente quello di stalla, a un solo manico formato dal prolungamento di una delle sue doghe.

Al bigonciuolo si levi il manico laterale, e se ne sostituisca uno ad arco, e si ha il *Secchio* (non la *Secchia*, che è di rame per uso di attinger acqua).

— BIGONCIATA, chiamano i contadini il foraggio secco segato che pongono nella bigoncia, bagnano con acqua e spruzzano con un poco di farina o di crusca per alimento del bestiame: «Fare la bigonciata». All'Articolo *Stalla*, se ne riparierà.

BUGLIOLO, vaso di legno simile al bigonciuolo, ma un poco minore. Fu già una misura di liquidi. L'usano i marinaj a bordo delle navi per attinger acqua, per aggottare e simili.

BUGNOLA, BUGNOLO, recipiente composto di rocchi o cordoni di paglia legati con rovi, per tenervi entro biade, crusca e simili. Di questo arnese non ci rimane ora, ch'io sappia, altro che il nome.

Bugnola, chiamasi anche quella cattedra, che vedesi tuttora a Firenze in una sala dell'Accademia della Crusca, nella quale, il giorno dello *Stravizzo* montavano gli accademici a recitare le loro *cicalate*. Di qui il modo di dire *Entrare* o *Montare in bugnola*, il quale, oltre il senso proprio, ha pure quello di stizzirsi, entrare in valigia o simili; e *Bugnola d'una scienza* dicesi scherzevolmente di chi tu essa è valentissimo.

ARCUCCIO, bastone più o meno arcuato, ai due capi del quale havvi una staffa per appendervi corbe, panieri e simili, da trasportarsi a spalla da un uomo.

Serve allo stesso uso anche il *Bacchio*, semplice bastone, non arcuato, con una tacca alle due estremità. Del *bacchio* o *bacchiola*, come strumento d'abbacchiare noci, olive e simili, se ne parlerà altrove.

Di persona curva e mal fatta dicesi che *è un arcuccio*.

E qui do fine alla enumerazione degli arnesi rurali, non perchè sia esaurito il tema, ma perchè gli altri che rimarrebbero a completarlo, come sono gli arnesi da strettojo, da cascina, da cantina, da manipolare le piante tigliose ecc. reputo miglior consiglio di non scompagnarli da quelle pratiche agrarie, o di economia rurale, o di pastorizia, alle quali specialmente si riferiscono e che possono perciò stesso servire alla migliore intelligenza delle medesime.

Quanto poi agli arnesi stati dimenticati nelle quattro sezioni antecedenti, verranno rammentati nello sviluppo di questo lavoro, mano mano che se ne offrirà il destro.

ARTICOLO IV.

DEI LAVORI DELLA TERRA IN PARTICOLARE

SODO, SODIVO, agg. di terreno non lavorato.

Le terre sode si chiamano anche sostantivamente *Sodaglie*, *Sodeti*, *Sodi*.

Dicesi *sodo* non solo il terreno incolto, quello non mai stato tocco dagli arnesi aratorj (la *terre en friche* dei Francesi), ma anche quello rimasto qualche tempo senza lavorazione, come sono le *Manzine*, le *Salde*, le pasture permanenti e simili.

— DISSODARE, rompere, lavorare un terreno per metterlo a coltura.

Il terreno da dissodare può essere a prato naturale, ovvero coperto da stipe o altre piante boschive. In questo secondo caso si comincia l'operazione col dicioccamento.

DICIOCCARE, levare da un terreno, che si vuol dissodare, le piante arbustive o arboree e le loro barbe: « Dicioccare uno scopiccio; Boschi dicioccati e ridotti a sementa ».

Dicioccare, che viene da *ciocco*, barba d'albero, ceppo, è più che *Diboscare*. Si possono levare le macchie da un terreno boschivo, pur lasciandolo incolto. Se ne levano i ciocchi, si diciocca, per metterlo a sementa. Vedi sotto *Estirpare*.

Dicioccare, ne'vocabolarj, non ha che il significato di levare, guastar le *ciocche*, che sono que'mucchietti di fiori, di foglie e di frutti che si trovano in cima de'ramicelli. Ma altro è una *ciocca* di ciliegie, ed altro un *ciocco* da bruciare.

— DICIOCCATURA, DICIOCCAMENTO, l'azione del dicioccare.

— DICIOCCATO, in forza di sostantivo, terreno nel quale fu fatta la dicioccatura: « Il granturco si coltiva utilmente nei dicioccati, il primo anno della dicioccatura ».

DIVELTARE, lavorare, smuovere profondamente il terreno. *Diveltare* ha senso affine a *Dicioccare*: talora si piglia per *Dissodare*, e più spesso si scambia con *Scassare*; *Terreno diveltato a una sufficiente* profondità; *Terra diveltata e posta a coltura*.

— DIVELTO, il lavoro del diveltare ed anche la terra stessa diveltata: « Quel che più importa nella piantagione degli alberi da frutto è un profondo divelto; Ficcare i magliuoli nel divelto; Divelto a scasso andante. »

SCASSARE, SCASSINARE, lo stesso che diveltare, nell' uso più comune di questa voce: « Il gennajo è il mese più acconcio a scassare; Il terreno fu scassato a due fitte di vanga; Il posto scelto viene scassinato a tre fitte di vanga. »

Non si fa, in generale, alcuna differenza tra *divellare* e *scassare*, (*Scassinare* suppone un lavoro più profondo) l'una voce valendo l'altra, e tutte due rendendo il senso di *Pastinare*, latinismo d'uso meno comune. Però, etimologicamente considerate, pare che non debbano confondersi. Si *scassa* la terra (quasi dicasi si leva dalla cassa) per far divelti, e si *divelta* sbarbando il terreno dalle barbe delle piante, come si farebbe a un di presso dicioccando. A diveltare si avvicinano poi per significazione *Divegliere*,

Diverre, Svegliere, Svellere, Sverre, Sfittonare, Sbarbicare, Disbarbare, Disbarbicare, Sbarbare, Sbronconare.... che trovansi negli Scrittori. Vedi sotto *Estirpare*.

— SCASSO, l'atto dello scassare e la terra stessa scassata. È il *Pastino*, degli scrittori.

In generale chiamasi *Scasso* un lavoro dal mezzo metro in su: « Fare scassi da viti, da ulivi, da gelsi; Il granturco prova bene negli scassi. »

Lo scasso si fa in diverse maniere.

— SCASSO REALE, SCASSO A SCARICO, SCASSO ANDANTE, si eseguisce a questo modo: aperta pel lungo una fossa, una fossa andante, come dicono, la si riempie colla terra di una seconda fossa, che le si cava accanto; in questa si scarica il cavaticcio d'una terza, e così via via fino che sia scassata tutta la superficie di un campo.

Lo scasso reale si pratica allorchè si vuole impiantare un vigneto, o per una coltivazione di piante arboree molto avvicinate tra loro, come sarebbe una piantonaja; e talora anche per migliorare ogni tanto tempo la condizione di un terreno qualunque.

— SCASSO A FOSSA APERTA, SCASSO APERTO, si fa nei terreni compatti, e per le piante arboree, come gelsi, olivi, viti, fra i filari delle quali si trovano le colture erbacee. Scavata la fossa andante o la buca, la si lascia aperta per un certo tempo, e la terra cavata rimane, a guisa di arginello, intorno alla fossa, esposta all'influsso dell'atmosfera. Vedi *Piantare*, Art. V.

— SCASSO A FOSSA CHIUSA, SCASSO CHIUSO, fatta la fossa, si pianta, e subito dopo la si richiude colla terra scassata. Si pratica nei terreni leggieri.

ESTIRPARE, STERPARE, si dice, in genere, del purgare la terra dagli sterpi, dai pruni e simili, e in un senso affine a *Sbarbicare Sbronconare*, ecc. (vedi sopra alla voce *Scassare*); ma nell'uso comune si intende di quel lavoro che si fa in un terreno rimasto sodo da qualche tempo prima di metterlo a sementa.

— ESTIRPATURA, STERPATURA, il lavoro dell'estirpare.

Con questo lavoro si apre la serie dei lavori colturali in Maremma, dove nel dicembre o gennajo si ripulisce il terreno, destinato alla sementa del grano, dai rovi e dai cespugli che vi sono nati.

— ESTIRPATORE, nome di un arnese aratorio per estirpare, del quale vedi Art. III, § 1.

In Maremma dicono anche *Arroncare*, *Roncare*, per estirpare, perchè ivi si levano gli sterpi con ronche o roncole inastate sopra un lungo manico. La *Roncatura* la fanno pure i Bolognesi alla canapa, ma questa consiste nel recidere con un zappetto le erbe inutili che germogliano presso il piede delle piante.

RINNOVARE, chiamasi, in genere, il rompere e sciogliere a fondo il terreno in modo che la terra superiore vada in basso e quella sottostante venga in alto, rinnovando, quasi dicasi, la corteccia del suolo coll'invertire l'ordine degli strati.

« La terra rinnovata di gennajo, viene incotta dal ghiacci e si bonifica; Le terre sottili vanno rinnovate più tardi ».

Si rinnova il terreno, lavorandolo colla vanga, col coltro seguito dal ripuntatore, e nei terreni sassosi, con lo zappone: quindi *Rinnovare a vanga*, *Rinnovare a coltro*.

Nel sistema di avvicendamento *Rinnovare la terra*, vale ricominciare la ruota, apparecchiare il terreno con un lavoro profondo, con larga concimazione e coll'ajuto degli agenti admosferici, sicchè ne profitti non solo la coltivazione con la quale si apre l'avvicendamento, ma anche le successive: *Rinnovare a gran turco*; *Rinnovare a fave, a vecce, a mochi*, ecc.

— RINNUOVO, l'azione del rinnovare la terra.

Dicesi che un terreno *viene a rinnuovo*, quando in esso si ha da

cominciare l'avvicendamento;quindi: *Apparecchiare la terra al rinnuovo*; *Rinnuovo estivo*, *Rinnuovo invernale*; *Piante di rinnuovo*, che si seminano per rinnuovo, (granturco, fave, vecce, ecc); *Strumenti da rinnuovo* (vanga, coltro, ecc.); *Lavori di rinnuovo* (vangatura, coltratura ecc).

— RINNUOVO, dicesi anche la terra stessa rinnovata (*renovatus ager*. Ovid) *Le fave si fanno sul rinnuovo*.

La profondità del rinnuovo è varia, secondo le piante per le quali si pratica. Il rinnuovo che deve servire alle piante legnose (che potrebbe dirsi *Scasso*, *Rinnuovo a scasso*, vedi sopra) è più profondo in confronto di quello destinato alle arbustive, ed anche di più, in paragone di quello per le erbacee.

ARARE, lavorare la terra coll'aratro.

— CHI ARA DA SERA A MANE, D'OGNI SOLCO PERDE UN PANE. I campi, e così le porche, non devono essere esposti da levante a ponente, ma orientati in modo che guardino mezzogiorno, per meglio godere del soleggiamento.

— NON SI ARA COME SI ERPICA, il lavoro dell'aratro non deve essere leggiero, come quello dell'erpice; e figuratamente, ogni cosa vuole il suo modo.

— SE ARI MALE, PEGGIO MIETERAI, (chiaro il significato, proprio e metaforico).

— ARAR DAL BUE MAGGIOR VITELLO IMPARA (*A bove majore discit arare minor*), i giovani imparano dai vecchi e dai più attempati e seguitano i loro esempj.

— ARAR COLL' ASINO E COL BUE, distribuir male gli uffizj, far le cose all' impazzata.

— ARAR DIRITTO, oltre il senso proprio, significa far checchessia per l'appunto; fare il dover suo scrupolosamente.

— ARARE ALLA MINUTA, vedi sotto *Minutare*.

— ARARE IN COSTA, vedi sotto *Dicigliare*.

— ARARE A CIGNA, registra qualche vocabolario per, modo speciale di aratura, ma non dice in che consiste, nè potei apprenderlo da contadini. Lo dichiara il Lastri così: « L'aratura (per la sementa delle ghiande) deve farsi a cigna, cioè coll' alternativa di sei braccia sì e sei braccia no. »

Arare, dicesi anche per similitudine, della palla di cannone che, strisciandosi per terra, la insolca, come farebbe l' aratro, e dell'àncora quando per grosso colpo di vento è tratta dietro alla nave ormeggiata, scorrendo sul fondo del mare.

— ARATORE, colui che ara; e usasi anche come aggiunto di un nome: « Un pajo di bovi aratori. »

— ARATIVO, aggiunto di terreno che si usi lavorare coll'aratro; « Torre arative. »

— ARATORIO, che si riferisce ad aratro: « Arnesi aratorj. »

— ARABILE, che è acconcio ad essere arato.

— ARATURA, ARATA, il lavoro che si fa coll' aratro: « Dare più arature alla terra. »

L'arata di un bove in un giorno, cioè quel tanto di superficie che esso, considerati i riposi, può arare, è detta con voce greca *Aro*, e questa voce fu presa per unità di misura agraria, equivalente ad un decimetro quadrato: donde le voci *Centiaro*, *Ectaro* del moderno sistema decimale. Vedi *Iugero* nella Parte seconda all' Articolo *Bestiame rurale*.

— RIARARE, tornar ad arare.

Le arature, o lavori d'aratro, prendono diversi nomi secondo i sistemi e le specie di coltivazione a cui si fanno servire. In Maremma, dove il grano alterna col riposo associato al pascolo, e col maggese, per la sementa dei cereali si danno quattro lavori alla terra, detti anche lavori di maggese, indicati dai verbi *Rompere*, *Recidere*, *Rinterzare*, *Rinquartare*. Si fa il primo in gennajo; il secondo in marzo, il terzo in giugno e il quarto in settembre. Non resta allora che

il lavoro di far le porche. Vedi sotto, *Porca*, *Imporcare*.

ROMPERE, DIROMPERE, ARROMPERE, DARE IL PRIMO SOLCO, dinota quel primo lavoro d'aratro che si dà pel lungo alla terra, e nel mezzo della porca, per prepararla di nuovo alla sementa: *Rompere le manzine*.

Rompere, *Rompitura* o *Rottura* del terreno, e dai contadini *Rompone*, *Lavori di rompone*; dicesi comunemente in tutta Toscana, qualunque sia il sistema di coltivazione e per qualunque sementa, purchè si tratti del primo fendere la terra coll'aratro « Rompere le stoppie, i trifogli; Rottura del lupinellaio. »

— CHI SEMINA IN ROMPONE RACCOGLIE IN BRONTOLONE, chi semina il frumento, o il grano turco in un terreno rotto e non rilavorato, ossia senza farvi seguire altre arature, non ha che scarso raccolto

RECIDERE, DARE IL SECONDO SOLCO, arare una seconda volta il terreno, e si intende comunemente, con un lavoro di traverso che tagli ad angoli i solchi della prima aratura: *Terreno reciso*; *Reciditura del terreno*.

RINTERZARE, INTERZARE, TERZARE, DARE IL TERZO SOLCO, lavorare il terreno una terza volta, e ancora di traverso, ma in senso opposto e in modo di ritagliare il lavoro antecedente. (*Tertiare terram*): *Terreno rinterzato* — *Rinterzatura*.

Con un vocabolo solo dicesi: *Incrociare*, il lavoro della reciditura e interziatura: « Lavori incrociati, Lavoro di incrociatura. » I vocabolarii hanno nello stesso significato « Contrattagliare, e Lavori di Contrattaglio. » Nel pisano, dicono *Intraversare*.

RINQUARTARE, DARE IL QUARTO SOLCO, METTERE A VERSO, arare la quarta volta la terra, addirizzandola con un lavoro longitudinale, per apparecchiarla a ricevere la sementa.

In altri luoghi, dove i campi sono meno spaziosi, o sono intersecati da filari di piante arboree, che non consentirebbero le arature oblique, e dove il terreno si trovi disposto in porche strette e assai rilevate, le semente si fanno coi soli lavori longitudinali qui sotto indicati.

SCOLMARE, SPORCARE, rompere la porca, fenderla pel mezzo, ossia nella sua parte più elevata: Equivale a *Rompere*, di cui vedi sopra « Scolmare la porca; Scolmatura della porca ».

RICAVARE, o CAVARE IL VECCHIO, RIMETTERE IL SOLCO, affondare i solchi vecchi, che separano le porche l'una dall'altra: « Ricavatura del solco. »

DICIGLIARE, COSTEGGIARE, ARARE IN COSTA, far passare l'aratro sui lati della porca (detti *cigli*, *coste*) per rompervi quei lembi di terra soda (*Scamna* del Latini), che restano dopo la scolmatura e la ricavatura: *Diciglialura*, *Costeggiatura*.

I vocabolarii danno in questo senso anche *Incigliare*.

Dopo la diciglatura, nelle terre grosse, per meglio sminuzzarle, fanno talvolta un quarto lavoro, ripassando l'aratro nel punto stesso ove era passato prima; e dicono *Cavare la cima*.

Spigoli, sono detti nel Mugello quei lembi di terra che rimangono dopo la costeggiatura, e *Spigolare*, il rompere detti spigoli. Altrove dicono *Spianare gli spigoli* per significare lo stesso lavoro aratorio.

Se il terreno da arare per la sementa del grano o per altra cultura che si faccia in modo identico a quella del grano, o con diversità poco sensibili, era precedentemente coltivato a piante sarchiate, come granturco e simili, si rompe prima il terreno tra un porchetto e l'altro, e dicesi *Sporchettare*; poi si fendono gli stessi porchetti, e questo lavoro si chiama *Sbucciolare*. Nel pisano, esprimono due altri lavori d'aratro colle parole, *Addiriz-*

zare e *Difendere;* quest'ultima è certamente una alterazione di *Rifendere*.

MINUTARE, ARARE ALLA MINUTA, far solchi così serrati che i porchetti riescano stretti e addossati fortemente l'uno all'altro; e si fa questo perchè non rimangano lembi di terra soda. Dicesi: « Minutare i lavori; Far lavori a minuto; Minutare il terreno ». Anche si minutano i campi con lavori di traverso, ossia incrociati.

STATARE, e dai Lucchesi, *Stateggiare*, lasciar correre un certo spazio di tempo dall'una all'altra aratura, acciocchè la terra smossa abbia a risentire la influenza dell'aria. « Lasciar statare la terra. »

Statare, in Maremma, vale anche, passar l'estate in luogo ove l'aria sia buona, per liberarsi dalle febbri. Il vocabolario di Napoli fa venire *Statare* da *Statum* participio di *Sto*, e forse ha ragione; ma è a riflettersi, che il tempo che si fa statare la terra è l'estate, e che di questa stagione i maremmani vanno a cambiar aria.

COLTRARE, lavorare la terra col coltro.

— COLTRATO, aggiunto di terreno stato lavorato col coltro; e si usa anche in forza di sostantivo. « Il ripuntatore perfeziona il coltrato. »

SOLCO, quella fossetta che si lascia dietro l'aratro, il coltro e simili arnesi, in fendendo e lavorando la terra.

— SOLCO TORTO, SACCO DIRITTO, cioè pieno, e si dice di cosa male fatta, che riesca bene.

— NON È SI' ESPERTO ARATORE CHE TALORA NON FACCIA IL SOLCO TORTO, si dice quando una cosa non riesce bene come dovrebbe, ed ha il senso di questi altri proverbi: « Chi fa falla; Chi ne ferra ne inchioda; Non tutte le ciambelle riescono col buco, ecc. »

— ANDAR DIRITTO IL SOLCO, dicesi figuratamente del riescir bene checchessia.

— ANDAR PEL SOLCO, vale figuratamente, camminare per la diritta via, cioè per quella del bene, e *Uscir dal solco*, traviare da essa.

Si noti qui la significazione di *Uscir dal solco*, e quella di *Delirare. Lira* chiamavano i Latini il solco, e *Delirare* vale nè più nè meno che uscir dal solco.

C'è il *Solco maestro*, quello che divide porca da porca; il *Solco acquajo* o *acquajuolo* (vedi *Acquajo*, Articolo II). Dicesi « Ricavare, o rimettere il solco » (passare coll'aratro sul solco, fatto prima), « Dare il primo, il secondo solco; Seminare a solchi, ecc.

Solco ha anche sensi traslati, da vedersi nei vocabolarii.

— SOLCACCIO, peggior. di solco: e in alcuni luoghi lo stesso che Acquajo.

— SOLCHETTO, SOLCHETTINO, piccolo solco e poco profondo: « Solchetti lasciati dall'erpicatura; Solchettini per spargervi il seme dei gelsi. » Nel Palladio si trova anche *Solcello*.

— SOLCARE, ASSOLCARE, INSOLCARE, spiegano i vocabolarj per far solchi, non facendo alcuna differenza tra queste voci. Ma un divario parmi che ci corra: *Solcare* è più generico, e si adatta anche meglio ad usi figurati; *Assolcare* ed *Insolcare*, sono adoperati più particolarmente da' contadini a significare quel lavoro che essi fanno per mettere il terreno a porche nella sementa del grano e simili: « Alcuni vangano i campi e senza fiato di mezzo li assolcano; Assolcatura del terreno ».

— SOLCHEGGIARE, ha il senso di assolcare, insolcare, ma pare che esprima solchi poco profondi, come si pratica, a modo d'esempio, nel far la sementa a solchi o a righe: « Col coltro si dovrebbe lavorare il terreno; coll'aratro comune solcheggiarlo »

— SOLCHEGGIATORE, che fa solchi: « All'aratro si lasci il solo uffizio di solcheggiatore. »

VANGARE, lavorare la terra colla vanga.

Il lavoro della vanga si compie, tagliando lo strato arabile un poco obliquamente, operando il distacco del piolo o zolla del terreno mediante un movimento di leva dato all'istrumento, quindi sollevandolo e lasciandolo ricadere arrovesciato nello scavo anteriormente aperto. Quando, nel vangare, si sotterra il letame, o si fa il sovescio ecc., dicesi *Vangar sotto: Vangar sotto i lupini; Vangar sotto le fave*, ecc.

— VANGARE A VANGA RITTA, dicesi quando si adopera la vanga ritta e quasi perpendicolare al terreno, aggravandovisi il vangatore secondo la direzione della persona. I contadini, per indicare questa maniera di maneggiare la vanga, dicono che la *vanga parla all' orecchio*.

— VANGARE A VANGA PIATTA o A PUNTA INNANZI, tener la vanga alquanto all'indietro piegata, obbligando il vangatore a premerla obliquamente col piede. È la maniera meno utile, per la poca quantità di terreno che se ne solleva.

— VANGARE A ERTA, dicesi di un certo modo di vangare nei terreni di poggio e a ritto-chino. Cominciando il lavoro dalla striscia immediatamente prossima alla sommità del poggio, si scarica la terra verso l'alto, e così si fa delle strisce inferiori, ritraendo sempre in su la vangata.

— VANGARE A CHINA, cominciare la vangata dalla parte più depressa del campo, gettando la terra all'ingiù, e, come dicono, *a vantaggio*.

— VANGARE A SCASSO, dicesi di una specie di vangatura fonda e a due puntate di vanga. Vedi sopra *Scassare, Scasso*.

— CHI VANGA NON L'INGANNA, modo di dire elittico che vale, chi vanga, dal vangare non è ingannato; il vangare gli porta frutto.

— VANGATA, tanta terra quanta se ne rivolta in una puntata di vanga: vale anche terreno vangato, lavoro fatto con la vanga, vangatura.

— FAR LE VANGATE, o LE VANGATURE, è modo di dire de' contadini per denotare quel lavoro di molti opranti, i quali, ne'giorni scioperi, concorrono a vangare gratuitamente il podere di un colono loro amico o vicino; e lo applicano anche ad altri lavori campestri fatti, come si direbbe, in brigata, e alla lesta.

— VANGATURA, l'atto del vangare, e il tempo in cui si vanga.

Anche sentii darle il significato di *Piegaja*. Vedi sotto.

Vangatura, pigliasi anche per *rinnuovo*, perchè la vanga è l'istrumento più usato in Toscana per rivoltare o rinnovare la terra.

— VANGATO, in forza di sostantivo per terreno vangato: « Seminare sul vangato. »

— VANGATORE, chi lavora colla vanga. Ha il femminile *Vangatrice*, perchè nè anche le donne sono risparmiate in questo duro lavoro.

— RIVANGARE, di nuovo vangare, e metafor. ricercare, riandare.

PUNTATA, FITTA, quanto in una sola volta il vangatore può ficcare la vanga nella terra.

Se si ficca la vanga una sola volta dicesi, *Vangare a una puntata*, o *ad una fitta*. Se, levata la prima puntata, si ricaccia la vanga una seconda volta nel medesimo posto, e si asporta altra terra, dicesi *Vangare a due puntate* o a *due fitte*, *Vangare in due tempi*, ed anche *Vangare a scasso*, *Ripuntare*. *Fitta* ha anche il diminutivo *Fittarella*: « Terreno rinnovato a due fittarelle di vanga. »

RIPUNTARE, cavare colla vanga una seconda puntata di terra per approfondire il lavoro.

Questo è il senso più antico e più comune di ripuntare. Però si ripunta il terreno anche in altri modi, per esempio, colla vanga che si ficca talora nel taglio fatto dal coltro; colla zappone associato alla vanga, come si fa di tanto in tanto

nel Mugello, e meglio col *Ripuntatore*, del quale Vedi Art. III. § 1.

— RIPUNTATURA, il lavoro del ripuntare: « Nel Mugello la ripuntatura si fa sullo stesso terreno dopo un ventennio o in quel torno.

PIEGAJA, TAGLIO, CAVAJA, quel vano o stacco che resta nel lavoro della vanga tra la terra smossa e quella da smuovere.

— APRIRE IL TAGLIO, gettare indietro le prime due o tre vangate; ciò che fanno i vangatori, allorchè cominciano il lavoro, per scavarsi innanzi quel vano che deve ricevere la terra smossa.

Anche chiamano *Taglio*, *Piegaja*, quel solco o vuoto che lascia dietro di sè l'aratro o il coltro nel rompere il terreno.

FETTA, quella porzione di terra che la vanga stacca, volta per volta, dal terreno sodo, e che altrimenti direbbesi *Vangata*. *Fetta* è pure quella striscia di terreno che viene recidendo e separando l'aratro od il coltro: « Arnese che rivolta bene la fetta. »

Dicono i contadini che la fetta *si arricciola*, quando, nei terreni argillosi e troppo molli, non scorre e non si impasta per l'azione dell'aratro, ma si ripiega alquanto su di sè, prima di essere rivoltata.

— PUNTEGGIARE LA FETTA, chiamasi l'operazione di trinciare, ossia di dare due o tre tagli alla fetta colla punta della vanga, onde dividerla ed ottenere un lavoro più perfetto.

— LEVARE o CAVARE LA FETTA, ripulire colla pala, colla vanga o altro simile, il fondo del taglio fatto dal coltro, levarvi la terra, o, come dicono i contadini, la *briciola* che vi cade.

— FAR LA SEMENTA SOTTO LA FETTA, dicesi del seminare sul terreno sodo, che poi si vanga o si coltra, come si fa, per esempio, in alcuni casi delle fave: « Il coltro inglese è un eccellente arnese per fare la sementa sotto la fetta. » Vedi Articolo VI, *Seminare in crosta*.

ZOLLA, ha il significato ora di fetta, ed ora di quei pezzi più o meno grossi in cui si suddivide la fetta stessa nell'essere staccata dal terreno e rivoltata. Ha i diminutivi *Zolletta*, *Zollettina*, e l'accrescitivo *Zollone*.

Nel plurale, *Zolle* si piglia talvolta per campi, poderi e simili; onde, *Signore di quattro zolle* per possidentuccio di campagna. Il proverbio « Chi ha zolle stia con zolle » è un consiglio ai contadini di non esercitare mestieri o industrie fuori di quella di lavorare la terra.

— È UNA ZOLLA! dicesi nel senese per una maniera di ammirazione, come dicono i Fiorentini *È una zizzola! È una biccicucca*, e molte altre.

— ZOLLOSO, dicesi di terreno lavorato, ove sieno molte zolle: « Le terre compatte riescono più zollose che le sciolte ».

Da zolla si è fatto anche *Zollata*, colpo di zolla; e *Azzollare uno*, prenderlo, rincorrerlo a zolle; *Zollo*, pezzo più o meno grosso di zucchero che rimane senza tritarsi nel pestarlo, altrimenti *Palla di zucchero*, e nel pistojese, *Rociolo*; nome che si dà pure a quelle piccole zolle, che si trovano nella farina di castagne.

GLEBA, voce latina e poetica per zolla. Chi conosce la storia della schiavitù sa che cosa siano i *Servi della gleba*.

Da Gleba, è venuto *Ghieva*, *Geva*, *Ghiova*, ora disusati, e *Jova*, che ancora si sente in qualche parte di Toscana.

PIOTA, lo stesso che zolla, ma zolla erbosa, ed anche quel pezzo di pelliccia che, con una pala da ciò, si leva dal prato: « Piota di terra erbata. »

I contadini chiamano *Ploto* la fetta che la vanga stacca, volta per volta, dal terreno sodo.

MOZZO, lo stesso che zolla.

— AMMOZZARSI, AMMOZZOLARSI, ridursi in mozzi: « Le terre tenaci, argillose si ammozzano facilmente per l'alidore. »

— SMOZZARE, spezzare i mozzi, ossia le zolle di un terreno, per renderlo più adatto a ricevere la sementa; operazione che alcuni fanno col *Mazzuolo di terra* (*Cassemotte*, dei Francesi), e i più colla marra o coll'erpice a cilindro.

L'azione di smozzare la terra con arnesi da ciò, e dopo che è stata incotta dai ghiacci o dal sole, si suole esprimere con altri verbi, quali, *Sminuzzare, Tritare, Stritolare, Sbriciolare, Affinare, Sfarinare, Sfarinacciare*, ecc.

Talora le zolle, sopratutto nei terreni tenaci lavorati dal coltro ed anche dalla vanga, lasciano tra loro dei larghi vani per dissotto, mentre la superficie pare a sufficienza sminuzzata. In questo caso il terreno è detto *vespajato*, da vespajo, che è quel suolo di grossa ghiaja, che si fa sotto ai pavimenti nelle case a preservamento dell'umido. Per tritare anche la terra di sotto, e riempire questi vani, che lasciati stare, contribuirebbero a rendere ancora più secco il suolo negli ardori estivi, è raccomandato dagli agronomi l'uso dell'*Estirpatore*.

SPIANARE, RIPIANARE, APPIANARE, PAREGGIARE, abbassare collo spianuccio, coll'erpice e simili i porchetti o cigli sollevati dall'aratro. In alcuni luoghi chiamano questa operazione *Disfare gli spigoli*, *Ammannare*.

— SPIANATURA l'azione dello spianare.

ERPICARE, ERPICINARE, lavorare la terra coll'erpice, e si può intendere tanto di quel lavoro che si fa per tritare e pareggiare la terra arata, o coltrata, o vangata, quanto di quello col quale si ricoprono le semente o si sarchiano dopo nate, come si pratica in alcuni luoghi.

Anche si erpicano i prati e i pascoli, per levarne le borraccine e dare aria alle radici, prima di concimarli in copertura, ecc.

— ERPICATURA, il lavoro fatto coll'erpice: « Un'energica erpicatura, anche senza letamazione, farà bene ai prati (di trifoglio pratense), dopo che siano sbrattati dal fieno. »

— RIERPICARE, di nuovo erpicare.

RULLARE, CILINDRARE, sminuzzare un terreno zolloso, facendovi correr sopra il rullo dentato o erpice a cilindro.

Si dice anche del, comprimere i terreni troppo sciolti col rullo o cilindro senza denti. Alcuni suggeriscono di *rullare i grani* in primavera, quando i ghiacci nell'inverno abbiano molto sollevato il terreno.

RASTRELLARE, adoperare il rastrello. Si rastrella il terreno per sminuzzarlo, per ricoprire la sementa; si rastrella il fieno ecc.

Rastrellare, ha pure il senso fig. di rubare.

— RASTRELLATURA, il lavoro del rastrellare.

ZAPPARE, lavorare la terra colla zappa, sia per romperla e prepararla alla sementa, come si pratica in alcuni luoghi, sia per sarchiare, rincalzare e simili.

— ZAPPARE IN RENA, IN ACQUA, vale al fig. operare inutilmente, affaticarsi invano.

— STO CO' FRATI E ZAPPO L'ORTO, modo di dire che significa, non so nulla io, non è mio affare questo. Anche dicesi semplicemente *Sto co' frati;* ovvero *Dormo da piede*

Zappare, è voce anche del linguaggio militare; e per similitudine dicesi del cavallo che percuote la terra colla zampa, di chi suona male il pianoforte, e d'altre cose.

— ZAPPATA, colpo di zappa; e anche lavoro fatto colla zappa, zappatura: « Nei luoghi arenosi bastano alle viti due zappate. »

— ZAPPATURA, il zappare, e il tempo in cui si zappa « Zappatura de' granturchi, delle viti ecc. »

— ZAPPATORE, ZAPPATERRA, contadino che lavora colla zappa — diminutivo, Zappatorello.

— ZAPPETTARE, ZAPPICARE, leggermente zappare, lavorare la terra con piccole zappe.

— ZAPPETTATURA, il lavoro dello zappettare.

— ZAPPONARE, lavorare la terra col zappone.

MARREGGIARE, adoperar la marra per spezzar zolle, ricoprire le semente, sarchiare e simili.

— MARREGGIATURA, il marreggiare.

SARCHIARE, smuover leggiermente col sarchio, o altro strumento da ciò, il terreno intorno alle piante coltivate, per aerarne le barbe e distruggervi le erbe nocive.

Si sarchia il granturco, le fave, le barbabietole, i fagiuoli, i ceci, i piselli, le patate ec. Queste sono dette *Piante sarchiate*, e assol., le *Sarchiate*: « Coltivazione delle sarchiate; Una buona preparazione del grano sono le fave sarchiate e ben sugate. »

— SARCHIATURA, SARCHIAGIONE, SARCHIAMENTO, il lavoro del sarchiare: « La sarchiatura del granturco si pratica a terreno asciutto; Le sarchiature hanno moltissima parte nel perfezionamento dell'agricoltura moderna; Sarchiatura meccanica. »

— SARCHIATORE, arnese per la sarchiatura meccanica, del quale vedi Art. III. § 1.

— SARCHIELLARE, leggermente sarchiare, lavorare co'sarchielli, raschiare.

— RISARCHIARE, di nuovo sarchiare.

RINCALZARE, rammontare la terra intorno agli steli delle piante coltivate, perchè queste si rafforzino, mettano nuove radici e vengano prosperando. Anticamente dicevasi *Incolmare*.

Si rincalza il granturco, i cavoli le fave, le patate, la robbia, ecc. In Maremma, rincalzano anche le viti, e questa operazione chiamano *Occatura*, dal latino *Occa*, nome d'un arnese dentato, da lavorar la terra.

— RINCALZATURA, RINCALZAMENTO, il rincalzare.

Anche la rincalzatura, come la sarchiatura, si può praticare con arnesi manuali, o con altri tirati da animali: *Rincalzatura a mano*; *Rincalzatura meccanica*. Serve per la prima la marra o zappa; per la seconda, il *Rincalzatore* (vedi Art. III § 1.): per quella la marra trasporta la terra dove si vuole; per questa le piante devono essere in linea retta.

Zappare, Sarchiare, Rincalzare, per la stretta affinità che hanno tra loro, si usano promiscuamente da alcuni. Ma, a ben notarne le proprietà, non c'è da confonderle insieme. Zappare, è più generico; Sarchiare, esprime un lavoro più leggiero, più superficiale; Rincalzare, è una specie di zappatura, e precisamente quella per la quale della terra smossa si fa attorno al piede della pianta come una specie di calza, che la ripari dal vento, dal freddo, ecc. ed ha per suo contrapposto Scalzare.

PRESA, voce di senso vario, esprimente, nella sua generalità, una certa quantità di terra coltivabile: « In una presa di terreno si facciano cinque appezzamenti. »

Prese, sono que'spartimenti quadrati, che si fanno ne'campi, negli orti e simili per speciali culture. In Maremma, per la sementa del grano, si dispone prima il terreno in *Prese* uniformi, in ciascuna delle quali poi si fa un numero regolare di passate o porche.

Presa, chiamano taluni, in senso più ristretto, il campetto o lenza dei terreni di poggio, ed anche la porca dei terreni di piano.

— PRESELLA, PRESELLINA, piccola presa, nel senso più largo di questa voce: « Appezzamento di quattro quadrati, divisi in quattro eguali preselle; Presellina di 65 quadrati. »

— IMPRESARE, dicono in Maremma per disporre il terreno a prese.

— IMPRESATURA, l'operazione dell'impresare il terreno.

PORCA, nome che si dà a ciascuna di quelle strisce di terreno, in cui si partisce un campo, più o meno rilevata e convessa, più o

meno stretta e posta tra due solchi.

Le porche si fanno nei terreni di piano e specialmente per le semente invernali, allo scopo di liberarle dall'umidità, non bastando talvolta allo scolo delle acque le pendenze, sia laterali del campo verso le fosse, sia le longitudinali delle acquajate. A seconda poi che il terreno, per l'indole sua, è di più o meno facile scolo, varia tanto la larghezza (da un metro in su), quanto la convessità delle porche. Ve ne sono di quelle la cui linea curva è poco sensibile, ed altre, come se ne vedono nel pisano, le quali l'hanno così pronunciata, che fa loro dare il nome di *Porche a tetto di capanna*.

Nella porca si considerano il *Colmo* o *Dorso* o *Cresta*, che è la parte di mezzo più rilevata; le *Coste*, o *Cigli* o *Guance*, ossia le due parti laterali che scendono verso il solco. Di qui i verbi *Scolmare, Costeggiare, Dicigliare*, veduti sopra.

— APPORCARE, IMPORCARE, fare le porche, disporre a porche il terreno. « Terra apporcata, Fare apporcati »

Generalmente, nella coltura del grano si *apporca* o *imporca* il terreno, dopo avervi gettato il seme alla pari; faccenda che si comincia col sementino o aratro da seme, e si finisce, perfezionando il lavoro a mano coll'uso delle marre e dei rastrelli, e dicesi in alcuni luoghi *Imporre, Rifare il lavoro*, e, in Maremma, *Spianare, Ribattere*.

La *ribattitura* o *apporcatura* del terreno seminato è così espressa da Virgilio (Georg. lib. I, vers. 104): *Quid dicam, jacto qui semine comminus arva Insequitur, cumulosque ruit male pinguis arenæ?*

— SPORCARE, disfare le porche. Vedi sopra *Scolmare*.

— PORCHETTO, piccola porca, o più propriamente, ciascuna di quelle strisce, in figura di prismi triangolari, separati da solchi, in cui rimane disposta la superficie di un campo lavorato col comune aratro.

Di questi dossetti o argininì longitudinali è bella la pittura che ne fa Virgilio: *Proscisso quæ* (arator) *suscitat æquore terga*.

Anche si chiamano *Porchetti* quelli formati nella rincalzatura del granturco a file, dall'alto dei quali sorgono le piante di questo cereale.

— SPORCHETTARE, rompere, disfare i porchetti. Vedi sopra alla voce *Dicigliare*.

MANEGGIA, sinonimo di porca: « Mettere il terreno a manegge; Seminare a manegge: Farai le manegge larghe un braccio e mezzo circa. »

Pare che la maneggia possa essere più larga della porca. Di fatto, il Giornale Agrario toscano parla di manegge larghe fino a sedici braccia: « La sementa a manegge non esige un lavoro così minuzioso, come quella a passate. »

Nei vocabolarii, *Maneggia* è detto uno spazio di terreno, che si serba in un campo, per distendervi sopra i covoni.

PASSATA, ha il senso di porca: « Spaccare col vomere il dorso delle passate; Le piante di grano più vigorose si trovano sulla sommità della passata, e le più estenuate verso il solco. »

Passata, è detta anche quella striscia di prato, che rimane segata dalla frullana. Vedi *Prati*, Articolo IX.

MAGOLO, dicesi, nel Mugello, per porca.

Il *Magolo* può comprendere anche più porche, cioè tutto quello spazio di terreno che giace tra due filari di viti. Vedi *Viti*, Art. XI, alla voce *Filare*.

I vocabolarj non danno *Magolo*, bensì *Magolato*, nel significato di spazio di campo, in cui le porche sono il doppio più dell'ordinario accosto l'una all'altra; definizione, in vero, non molto chiara. Secondo il Soderini, il magolato sarebbe una larga porca: « Le porche del lino

facciansi larghe come i magolati del grano; e nel Lastri: Si vanga la terra andantemente a magolato.»

AIUOLA, ha il senso di porca, ma per lo più si dice di quelle che si fanno negli orti, ne' giardini, e nelle piantonaje. Vedi *Aja*, art. VII.

PRACE, BRACE, coi diminutivi *Praciuola*, *Bracetta* (forse dal greco *Prasia*, che vuol dire appunto ajuola d'orto) dicesi in alcuni luoghi per porca, ed anche per spazio di terreno tra due filari di viti.

Dei nomi sopra indicati, *Porca* è quello che ha senso più fermo, più determinato, ed è d'uso più comune: più incerta e variabile è la nozione degli altri. Il *Quadro* del Vettori, il *Quadretto* del Crescenzio, il *Vaneggio* o *Vaneggione* del Baruffaldi, il *Banco* e la *Piova* del Lastri, la *Brania* del Trinci, la *Piana* o *Tavola* del Gagliardo, sono spazj o strisce di campo lavorato, alcuni dei quali si avvicinano, più o meno, al senso di porca, ma non sono dell'uso vivo toscano.

ARTICOLO V

DELLE PIANTE

§ 1.

IDEA GENERALE DELLE PIANTE. RADICE, TRONCO, RAMI.

PIANTA, denominazione generica d' ogni sorta di vegetale, *o* come definiscono i botanici, corpo organico che è privo di moto spontaneo e di senso, ma gode d' una vita più *o* meno lunga, cresce, si propaga e si rinnuova con regola costante.

Sotto il nome di pianta si comprendono gli alberi, gli arbusti *o* frutici, i suffrutici e le erbe. Di qui la generale e più antica distinzione di *Piante arboree*, *Piante arbustive* o *fruticose*, *Piante suffruticose*, *Piante erbacee*.

I moderni non si tennero paghi di questa partizione, e riunendo in una medesima categoria quelle piante che presentano più comunanza tra loro, secondo il lato dal quale si prendono a considerare, ne hanno fatto diversi gruppi. Così, secondo la durata, si hanno le *Piante annue o annuali*, quelle che nascono e periscono dentro l'anno; *Piante bienni* o *biennali*, che nascono e accestiscono nel primo anno, e nell'anno seguente fioriscono e muojono; *Piante perenni*, che si mantengono più lungo tempo, *o* se perisce il fusto, se ne mantiene la radice, la quale ripullula nell'anno seguente. Secondo la natura o sostanza più o meno molle e delicata, o dura e resistente, si distinguono in *Piante erbacee*, e *Piante legnose*. Per la qualità dei prodotti, si hanno le *Piante cereali o granifere*, le *leguminose* o *baccelline*, le *bulbose* o *tuberose*, le *Piante da foraggio*, le *tessili*, le *tintorie*, le *oleose* o *oleifere*, le *Piante da foglia*, *da frutto*, *da legname* ecc. Per altre distinzioni le piante sono: *selvatiche, domestiche, spontanee, coltivate, produttive, improduttive, aromatiche, medicinali, esotiche, indigene* o *nostrali, boschive, ortive, prative* o *pratensi, aquatiche, scandenti o rampichine, terraquee, sarmentose, gommose, resinose, conifere, sempre verdi*, a *foglie cadenti, grasse, parasite*, ecc.

Si intende che queste denominazioni sono proprie degli agricoltori. I botanici, come si sa, non procedono sempre per la stessa via, e nel distribuire i gruppi, o come essi dicono, le classi e famiglie delle piante, si attengono più strettamente a certi principi scientifici, e fanno uso di voci troppo eteroclite, perchè se ne debba tener conto in un vocabolario della lingua comune. Bisognerà, tuttavia, che alcuna volta si ricorra anche ad essi, sopratutto in questo Articolo, nel quale, per l'indole della materia, le cognizioni botaniche possono esser di grande aiuto all'agricoltore.

La voce *Pianta* passò a significare la parte di sotto del piede, che posa a terra e sulla quale l'uomo è quasi piantato; la parte

piana dell' embrice, del mattone, della campigiana e simile, (donde *l'impiantito*, che è un pavimento, ove i mattoni o le campigiane sono posti, non per coltello, *l'accoltellato*, ma di pianta); il disegno che rappresenta la base, il luogo, ove deve essere piantato un edilizio, ove sorge una città e simili: « Pianta d'un teatro; Pianta di Roma. Far la pianta; Levar la pianta. Pianta d'un podere; Far checchessia di pianta o di sana pianta. »

— PIANTICINA, PIANTICELLA, PIANTOLINA, PIANTINA, PIANTETTA, PIANTERELLA, diminutivi di pianta.

— PIANTONE, nome che si dà all'arboscello da trasporre, sia che questo si ottenga dal tallo o pollone, spiccato dall'albero e piantato in terra per farvi metter radici, sia che nasca da seme. Danno piantoni anche gli uovoli dell'ulivo. « Allevare i piantoni; Sbarbare e ripiantare i piantoni ».

Per similitudine, dicesi *Piantone* colui che sta fermo in luogo ad aspettare; onde *Star di piantone* o, come altrimenti direbbesi, star a piuolo; *Dar un piantone a uno*, lasciarlo senza far motto, tenerlo quasi piantato nel luogo dove lo aspetta, tenerlo a piuolo.

— PIANTONCINO, PIANTONCELLO, piccolo piantone: « Si sarchiano i piantonaj, e si nettano dai succioni i piantoncini ».

— PIANTONAJO, PIANTONAJA, dicesi uno spazio di terreno, d'ordinario partito in ajuole o ajette, nel quale insieme accolti si allevano i piantoni: *Piantonaj di loppi, di ulivi, di gelsi*, ecc. « Il piantonajo vuol essere di terra sciolta ben scassata, e ricca di vecchia forza. »

Il piantonajo fatto cogli ovoli dell'ulivo dicesi anche *Ovolajo*. Vedi Art. XII.

Nel pisano, e in altri luoghi d'Italia, il piantonajo è detto *Vivajo*, e dai contadini corrottamente anche *Vivo*, quasi si dica luogo ove si tengono vivi gli arboscelli da trapiantarsi a suo tempo. *Vivaj di gelsi, di pioppi, di castagnoli, d'uovoli*, ecc.

Il *Piantonajo* può comprendere il *Semenzajo*,(anticamente *Seminario*), ma l'uno non è l'altro. In un piantonajo vi può essere un pezzo di terra per porvi e rilevarvi dal seme diverse qualità di piante che esigono cure minute, e questo pezzo è il Semenzajo. In esso le piante crescono molto fitte, e poi fatte grandicelle, se sono erbacee, si trapiantano a dirittura nelle coltivazioni, e se legnose, si fanno passare nel piantonajo, propriamente detto, e talvolta da questo in un secondo piantonajo, ove, poste più rade e con qualche regolarità, sono educate più a lungo, cioè fino a che viene il tempo di porle a dimora.

Il piantonajo prende il nome di *Nestajo*, se gli arboscelli vi si innestano. (Vedi sotto § 4.)

Nel significato di piantonajo, o vivajo, o semenzajo, v' ha pure tra i Toscani chi fa uso del gallicismo *Pepiniera* o *Pipiniera*, e persino del suo derivato *Pepinierista*, per piantonista.

— PIANTONISTA, chi attende a educare piantoni, cultore di piantonaje: « Manuale del piantonista. »

— PIANTONARE, trasporre i piantoni; e si intende dal semenzajo nel piantonajo, ovvero da un piantonajo in un altro: « Piantonare i gelsini. »

— PIANTARE, porre dentro alla terra le piante, le talee, i tuberi e simili, acciocchè vi si appicchino, germoglino e fruttifichino.

Dicesi variamente: « Piantar viti, Piantar gelsi, ecc. come, Piantar a viti, Piantar a gelsi; Piantar una vigna, un bosco; Piantar a siepe, Piantar a boschetto, Terreni molto piantati, ecc.

— PIANTARE A CAVICCHIO, A PIUOLO, si fora il terreno per mezzo d'un cavicchio, e dopo di avervi introdotta la radice della pianticella, si preme col cavicchio stesso e poi col piede la terra ad-

dosso alla medesima. Si pratica per le piante erbacee. Anche si piantano a cavicchio i semi di certe piante, come, granturco, fagiuoli ec.

— PIANTARE A GRUCCIA, vedi *Viti*, Art. XI.

— PIANTARE A BUCHE, A FORMELLE, si fa per le piante legnose, che pongonsi entro buche quadre abbastanza grandi e profonde da riceverne ben distese le radici. Posta la pianta, si riempie la buca di terra, e questa si *pigia* per modo che non riescano vani intorno alle barbe. L'operazione del pigiare la terra nel piantamento degli alberi è detta, nei vocabolarii, *Pillare, Chiuggare. Casagnare.*

— PIANTARE A FOSSA, in luogo di buche quadre, o formelle isolate, si cavano fosse pel lungo, fosse continue, per porvi i filari degli alberi: « Per piantare i gelsi si preferisce la fossa alla formella. »

Alla fossa da viti si usa fare una specie di grotta, si leva cioè colla zappa il terreno dalle due parti laterali per procurare alla vite il maggior spazio di terreno sciolto. Questo lavoro è detto da contadini *Sgrottare:* « Sgrottare le fosse; Sgrottatura delle fosse; e nei vocabolarii, *Soggrottare.*

— PIANTARE A DIMORA, porre le piante nel luogo dove devono dar frutto e rimanervi stabilmente: « Per il gelso delle Filippine è sufficiente rimondarlo dal seccume nei primi anni che è piantato a dimora. »

— PIANTARE A FILARI, A FILE, disporre le piante a distanze eguali, in tante righe diritte, più o meno lunghe: « Filari di gelsi; Filate o Sfilate di pioppi, ecc. » Lo spazio, non molto largo, tra due filari di piante dicesi *Andono.*

— PIANTARE A RICAMO, porre promiscuamente, nello stesso filare, piante di diverse specie, come viti, olmi, gelsi, olivi, ecc.

— PIANTARE A QUINCONCE, IN TERZO, IN TRIANGOLO, collocare i filari in maniera che il primo non corrisponda al secondo, e le piante non si trovino di faccia l'una all'altra.

È detto a quinconce dal latino *quincuncis*, perchè in questo ordinamento d'alberi piantati, ogni tre di essi presentano la figura della lettera V, che significa il numero cinque.

Piantare ha sensi metaforici: « Divellere il vizio dai cuori e piantarvi la virtù; Piantare un principio nel discorso ». Dicesi anche per similitudine: « Piantar un pugno nella testa; Piantarsi a sedere; Piantarsi lì come un piuolo, ecc. » Si *piantano* gli accampamenti, le artiglierie, le bandiere; si *piantavano* una volta gli assassini e i traditori, supplizio che consiste nel ficcarli in terra col capo in giù a guisa di pianta; si *pianta* una persona, una casa, quando la si abbandona, la si lascia in tronco; si *pianta* una partita in un libro di conti, ecc.

— PIANTAGIONE, PIANTAZIONE, PIANTAMENTO, PIANTATURA, PIANTATA, l'atto di piantare; e quantità d'alberi, d'arbusti e simili piantati in una volta: « Far molte piantagioni; Molti trascurano le piantagioni dei nespoli nostrali per aver quelli del Giappone; Piantatura di magliuoli; Fare una piantata d'ulivi. »

— PIANTATORE, che pianta. *Piantatore*, *Piantatojo* è detto anche uno strumento da piantare a cavicchio, il quale fa il buco nel terreno, e lascia cadere nello stesso tempo il seme. « Il Piantatore da barbabietole è un cavicchio più grosso dell'ordinario. »

Il verbo Piantare ha per sinonimo *Porre*, che si applica tanto al piantare a dimora, quanto al far passare le pianticine dal semenzajo nella piantonaja; ma più comunemente nel secondo caso che nel primo: « Gli ulivi si hanno a porre l'uno discosto dall'altro che si affaccino per tutti i versi; i più, in Toscana, pongono non solamente gli ulivi, ma tutti gli alberi troppo grossi. »

I contadini dicono anche *Ponere*, e fanno questa differenza: *Piantare* è metter lì le piante, e non guardarle più; *Porre* o *ponere* vale attendervi, averci cura.

Da porre o ponero si è fatto poi *Posta*, *Ponitura* per piantagione, piantata: « La posta degli ulivi è di marzo, quando già vanno in succhio; La posta de' castagnuoli si fa di febbrajo, in luoghi caldi e a mezzogiorno ».

Il Tommaseo dice che le *Poste* sono alberelli da ripiantare; a me pare s'abbiano a chiamare piuttosto: piantate di alberelli.

Deriva anche *Posticcio*, che ha il significato di Piantonajo, Semenzajo: « Nel maggio si trapiantano le bietole seminate nel posticcio; I magliuoli si piantano in posticcio, ovvero stabilmente ». Dicesi anche *Piantare a posticcio*, che è il contrapposto di *Piantare a dimora*.

Dove si hanno due piantonaj, il nome di *posticcio* si dà più particolarmente al primo. Nel pisano, il posticcio è detto anche *Postino*: « I gelsi si propagano per seme, quando hanno un anno, si mettono nel postino; Gli ovoli del vivajo si trasportano in un secondo postino detto ovolajo ».

Altro derivato è *Postime*, che vale piantata, posticcio, il porre piante e simili: « Formare i postimi per l'inverno; Piantare, Governare i postimi ».

— IMPIANTARE, nel significato neutro passivo, e per similitudine, spiegano i vocabolari per fissarsi, collocarsi, ma nulla dicono del senso proprio: eccone per altro due esempi: « Il seme, sviluppando la sua radicina, si impianta nel terreno; I veri vigneti si vogliono impiantare in collina ».

— IMPIANTAMENTO, IMPIANTO, l'atto e l'effetto dello impiantarsi: « I gelsi sono alberi che costano molte in spese di primo impianto »; e al figurativo « Impianto della scrittura, d'una manifattura ecc. ». *Impianto* dicono i Toscani per trovato, invenzione, bugia.

— IMPIANTIRE, mettere a piante un terreno.

— RIPIANTARE, di nuovo piantare, e per similitudine collocar di nuovo.

— TRAPIANTARE, TRASPORRE, cavar la pianta da un luogo e collocarla in un altro: « I magliuoli talvolta si cavano dal vivaio, e sotto il nome di barbatelle si trapiantano; A volere trasporre i gelsi e gli ulivi grossotti si domanda tempo e diligenza. »

Quel mozzo di terra, che nel trasporre una pianta, resta appiccicata alle radici della medesima dicesi *Pane;* e*Spanare* il disfarsi di esso. « Nel cavare gli ulivi dal posticcio si procuri che resti aderente un buon pane: I gelsi si fascino a modo perchè non sbricioli il pane; I piantoni si spanano facilmente se non sono impagliati; Nel trasporre gli uovoli si ha a badare che non spanino; altrimenti e' non si attaccano ».

Trapiantare, si usa pure metaforicamente e dicesi di popoli, colonie, famiglie, ecc. che mutano sede.

— TRAPIANTAMENTO, TRAPIANTATURA, TRAPIANTAGIONE, l'atto del trapiantare.

— TRAPIANTATOJO, vedi sotto Spiantatore.

— SPIANTARE, DISPIANTARE, svellere, diradicare, cavar dal suolo una pianta.

Spiantare, dicesi anche dello svellere qualunque cosa fitta a somiglianza di pianta; e per metafora, distruggere, rovinare e simili. Applicato all' uomo, si usa comunemente nel senso di venire all'ultima povertà: « Il giuoco, i vizii lo hanno spiantato; È uno spiantato, uno spiantatello »; e con maggiore efficacia, « Spiantato nelle barbe ».

Non sarebbe fuor di proposito far notare che il popolo toscano, per esprimere questo concetto, per dire cioè che un uomo è povero di borsa e di vesti, che è spiantato,

ha certi suoi modi proprii, la più parte dei quali manca ancora ai vocabolarii. Dirà, per es., « che è tribolato o fallito nelle barbe; che fischia come un biacco o come un nibbio; che non accozza il desinare con la cena; che non ne ha uno che dica due; che è povero in canna, che è scannato; che ha molta lallera; che è per le buche; che è trilo; che è sbriscio; che è strucio; che ha la trucia addosso; che ha una trucia da affettarsi col filo; che batte la trucia (che va limosinando); che è in stanga o stangato (si mette una stanga alla bottega dei falliti); che è in stuoja (dorme sulla stuoja); e, in atto di meraviglia, come sei unto! (chi è povero per solito ha gli abiti untuosi); che stanga! che trucia! che stuoja! che maffia ecc. »

— SPIANTARE, SPIANTAZIONE, lo spiantare, e figur. rovina. In questo secondo significato, dicesi anche « Spianto; Ha dato lo spianto a tutto il suo avere ».

— SPIANTATORE, che spianta. È nome anche di uno strumento in forma di zappa assai ricurva, ovvero a guisa di cucchiajo, col quale si cavano dalla terra le piccole piante, insieme col loro pane, e senza offendere le radici, altrim. *Trapiantatojo.*

Da Spiantare credesi derivato *Schiantare*, che vale rompere con violenza, con rumore, ed è proprio degli alberi, delle legne e simili: « Alberi schiantati dal fulmine, dal vento ecc. »

Dicesi anche di cose che hanno qualche analogia con la vita delle piante: « Pare che il cuore mi si schianti; Schiantarsi una vena; Schiantar dal freddo, dalla fame, ecc., e con forte traslato, Schiantar bugie, Schiantarle grosse. »

Schiantamento, *Schiantatura*, *Schianto*, l'atto e l'effetto dello schiantare: Delle tre voci, la più comune è *Schianto*, e si dice del rumore prodotto da cosa solida che ceda, da legno non stagionato che si scommetta, da impiallacciatura che alzi di subito e simili. « Armadio che a ogni tanto fa certi schianti; Fiammiferi senza schianto; Schianto del tuono; Schianto del cuore. » *Schianti* chiama il legnajuolo certe piccole schegge che si sollevano nel legno e fanno intoppo al lavoro della pialla. « Di schianto, Di primo schianto, » di botto, sull'atto. *Schiantellino*, dimin.

Schiantereccio, *Schiantativo*, agg. di legno, di albero, di ramo ecc. che agevolmente si schianta; che anche dicono *troncativo, diacciuolo, vetrino*. Il suo contrario è *Salcigno*, cioè pieghevole, arrendevole come il salcio.

Nei vocabolarii troverai anche *Schianticchiare, Schiantellare.*

I Toscani, che mettono spesso in alcune voci la sillaba *stia*, per *schia*, come in stiappa, stioppo, stiaccia, per schiappa, schioppo, schiaccia, dicono *Stiantare*, scambio di schiantare, e così nei derivati *Stianto, Stiantellino, Stiantereccio.*

Per esprimere lo schiantarsi degli alberi, i contadini fanno uso di altre voci, quali *Scoscendere, Scosciare, Sfiancare, Dicollare, Rompere*, ecc. « Le nevi scoscesero i rami degli ulivi; Si recideranno i rami rotti e scosciati dei gelsi; Vento che sfianca i castagni; Si legheranno al palo i tralci in modo che il vento non li dicolli. » Vedi sotto, *Stroncare.*

ALBERO, ARBORE, nome di ogni pianta legnosa, che ha un solo fusto o tronco, diviso in rami adorni di gemme, che vive molto tempo e si stende ad un'altezza maggiore di tutte le altre, come la quercia, il noce, il pino, il pioppo ecc.

Albero, essendo meno generico di *Pianta*, non riceve che in parte gli aggiunti di questa. Secondo poi che si governa col taglio, l'albero può essere d'*alto fusto* o *da cima*, o ad *alto vento*; di *mezzo fusto* o *mezzano*, o a *mezz'aria*; *nano*, *a cespuglio*; a *capitozza*; a *conocchia*, a *pallone*, a *ventaglio*, a

spalliera, ecc. Vedi sotto, § 5., *Potare.*

Albero, senz' altri appellativi, chiamasi in Toscana, il Pioppo nero o Gattice (*Populus nigra*).

Il popolo mette a varii alberi i nomi di sua fantasia, secondo le varie idee che gli destano: chiama quindi: *Albero di Giuda* il *Cercis siliquastrum*; *Albero de' paternostri*, o *della pazienza* il *Melia azedarach*; *Albero del diavolo* il *Ficus religiosa*; *Albero della morte* il *Taxus bacchata*; *Albero del paradiso* l' *Allanthus angustifolia*; *Albero di S. Andrea* il *Diospyros lotus*; *Albero del veleno* il *Rhus radicans*, ecc.

Albero, è detto lo stile che regge le vele delle navi, il quale consiste per lo più in un fusto d' abete rimondo. La stessa voce passò a significare anche qualunque trave o asta, (sia pur di ferro) per gli usi della meccanica: quindi *Albero del burattello*, *Albero della guida*, *della molletta* (parti della macchina con la quale si fabbricano i cordami) ecc.

— **ALBERATO**, agg. di terreno nel quale siano piantati alberi: « Terre bene alberate; I campi in Maremma sono poco alberati. » I vocabolarii hanno *Arboroso* per ferace d' alberi.

— **ALBERELLA**, chiamasi in alcuni luoghi il *Trèmolo* (*Populus tremula*).

— ALBERONE, ALBERONACCIO, accresc. e pegg. di albero.

— ALBERINO, ALBERETTO, ALBERELLO, ALBERELLETTO, piccolo albero.

Alberino, è anche una specie di fungo che nasce presso alcuni alberi; ed una pietra viva macchiata a forma d' alberi.

— ALBERETA, ALBORETO, ARBORETO, luogo pieno d' alberi: « Alberete da frutto. »

Talvolta per *Alberela* intendesi quella del pioppo bianco, e nero: « Le golene di certi fiumi si coprono facilmente di alberete. »

— **ALBERATURA**, è dato dai vocabolarii nel solo senso marinaresco, cioè degli alberi d' un bastimento collettivamente presi; ma si prende anche pel complesso degli alberi onde è piantato un terreno: « Suolo di scarsa alberatura; La spessa alberatura e l' angustia de' campi impacciano l' uso del coltro. »

— INALBERARSI, andare a posarsi sugli alberi: « Le pispole e le allodole sono uccelli che non si inalberano. »

In questo senso, inalberarsi manca ai vocabolarii, I quali registrano solo *Inalberare* per alzare chechessia in cima d'albero, d'asta o simile; *Inalberare la bandiera*; e *Inalberarsi*, detto del cavallo, allorchè si regge sui piè di dietro, levando all'aria quei davanti, quasi a foggia d'albero; donde venne la metafora dell' inalberarsi dell'uomo, per adirarsi, infuriarsi. Dicesi anche *Inalberare*, *Alberare* una nave, guarnirla d' alberi, e *Disalberare*, torre l' alberatura.

— ARBOREO, di qualità e forma d' albero: « Piante arboree, Coltura arborea. »

Per simil. *Arboreo* dicesi delle corna del cervo, del corallo, o altro che sia ramoso à foggia d' albero.

— ARBORESCENTE, agg. di pianta che ha o si avvicina alla natura dell' albero: « Frutici arborescenti; « Stelo arborescente. I botanici lo dicono anche del musco e di altre piante che crescono o s'arrampicano su per gli alberi.

— ARBORIZZATO, dicesi di pietra, allorchè vi si vedono disegni naturali d' alberi o di cespugli.

— ARBOSCELLO, piccolo albero. Antic. dicevasi anche *Arbuscello*, *Arbuscetto*, *Arbucello*, *Arboretto*, *Arbuscella*, *Arbusco*, *Arbuscolo*, ec.

Arboscello, oltre il senso generico di piccolo albero, significa per alcuni botanici quella pianta di consistenza dura o legnosa che produce dalla medesima radice non un solo tronco, ma varii fusti più o meno grossi e vestiti di gemme; detta da altri *Frutice*, *Pianta fruticosa*. Chiamano poi *Sottoarboscel-*

to, il *Suffrutice* o *Pianta suffruticosa* o *Cespuglio*, la pianta che partecipa dell' erbaceo e del legnoso, e si mantiene ad una piccola altezza, senza produrre gemme o bottoni.

— ARBUSTO, lo stesso che arboscello. Sono arbusti la stipa, il sondro, l' albatro, ecc.

— ARBUSTIVO, della natura dell' arbusto: « Piante arbustive. »

— ARBUSTINO (da *arbor e stans*, che sta sugli alberi), epiteto che si dà alla vite selvatica che va in sull' albero, detta volgar. *Abrostine*, *Abrostolo*. Vedi *Viti*, Art. XI.

ERBA, nome che si dà alla pianta di struttura tenera, che nasce in foglia o in filo dalla radice, che non si eleva molto sopra terra e presto perisce: « Erba de' campi; Erba de' prati; Erba dell' orto; Un filo d' erba. »

Varie specie di erba sono indicate con appellativi: così *Erba acciuga* o *da acciughe* è detto il regamo, l' *Origanum vulgare* dei botanici; *Erba amara* o *Erba costa*, *costina*, il *Tanacetum balsamita*; *Erba giulia*, l'*Achillea ageratum*; *Erba moscadella*, la *Salvia sclarea*; *Erba croce*, o *crocetta*, o *crocina*, la *Verbena officinalis*; *Erba nocca*, l' *Elleborus niger* e l'*Elleborus viridis*; e ciò basta per non far troppo lunga questa enumerazione, e per non sviarci dal nostro proposito, che non è quello di fare un dizionario di Botanica. Però nell' Articolo *Foruggi*, e in qualche altro, si caveranno fuori, data l'occasione, i nomi di altre erbe.

— FARE ERBA, segarla per mangime delle bestie.

— METTERE A ERBA UN CAVALLO, pascerlo coll' erba, come si fa in primavera, per metterlo, come dicono, in purgo; altrim: « Dare il verde a' cavalli. »

— MENTRE L' ERBA CRESCE IL CAVAL MUORE, dicesi di promessa a lungo tempo, tanto che possa riuscire inutile.

— NON METTER ERBA, dicesi di luogo ove altri passa continuamente: « Non mette erba in quella via. »

— FAR D'OGNI ERBA FASCIO, vivere alla scapestrata, acciarpare, mescolare il buono col cattivo, ecc.

— OGNI ERBA SI CONOSCE AL SEME, dalle opere si conosce quel che uom vale.

— DAR L' ERBA TRASTULLA, dar vane parole senza concluder nulla, tener a bada.

— DAR L' ERBA CASSIA A UNO, discacciarlo, privarlo di carica, giuoco di parola formato sul verbo cassare. Dicesi anche semplic. *Dar l' erba*.

— NON ESSER PIU' DELL' ERBA D'OGGI, dicesi di una persona che è già in là cogli anni, benchè nol dimostri, o nol voglia dimostrare.

— ESSERE o NON ESSERE ERBA DEL TUO o DEL SUO ORTO, dicesi quando uno dà fuori una cosa non da suo pari, e che si può imaginare essere lavoro altrui.

— MAL ERBA, erba cattiva; onde i modi di dire: « Esser conosciuto più della mal' erba, » esser conosciutissimo da tutti; « La mal erba cresce presto, » detto di giovane di perduta speranza, che venga su bello e rigoglioso; « Ti conosco mal erba, ecc. »

Nel senso proprio, la mal erba, l' erba che fa danno alle piante coltivate, sia rubandone l'alimento, sia privandole delle benefiche influenze dell' admosfera, dicesi comunemente *Erbaccia*: « Cavare le erbacce dai seminati. »

Non solo fanno guerra alle piante coltivate le erbacce, che si radicano nel terreno, ma altro ancora che prendono stanza sulle piante stesse, come il vischio, il succiamele, ecc., e queste sono dette più propriamente *Erbe parasite*. Vedi l'Appendice dell' Art. VII.

Che sia l' *Essere in erba*, il *Mangiare la raccolta in erba*, ecc. vedrai all' Art. VII, con *Grano*.

— ERBACEO, agg. di pianta, di stelo e simile, che ha natura di erba, che appartiene a erba, che sa

d'erba: *Pianta erbacea, Stelo erbaceo, Colture erbacee, Sapore erbaceo.* Gli antichi dissero anche *Erbale.*

— ERBOSO, coperto d'erba, pieno d'erba: « Terreno erboso. » Ha il dimin. *Erbosetto,* e se ne fa il superl. *Erbosissimo.*

Erboso, si legge nel Palladio per aggiunto di biade e simile ingombrate d'erba, e usano alcuni per erbaceo: *Piante erbose.*

— ERBAGGIO, dicesi propriamente delle erbe mangerecce, delle erbe dell'orto: « Erbaggi ortivi. »

— ERBAJO vedi *Prati,* Art. IX.

— ERBETTA, ERBINA, ERBOLINA, ERBICCIUOLA, ERBUCCIA, erba fina e gentile, erba piccola.

Di queste voci, *Erbetta* è più in uso nella lingua scritta, ed esprime la bella e giovine erba di cui si copre il terreno. *Erbolina, Erbina,* chiamasi comunemente quando è colta. Si dà un po' d'erbolina o di erbina a un uccello, che ne sia ghiotto; e *Andare con l'erbolina in mano con alcuno,* presa la metafora dall' uccellino, vale andarci, procedere con esso cautamente e con modi piacevoli, per venire a ciò che si spera da lui. *Erbicciuola,* è meno usato. — *Erbuccia,* e per lo più al plur., *Erbucce* ed anche *Erbucci,* chiamansi certe piccole erbe che si pongono per condimento e per sapore nelle vivande, come il prezzemolo, la borrana, l'acetosella, il cerfoglio, la menta, la nepitella, la salvia, il regamo, il timo, la santoreggia e più altre: « Soffritto con l'erbucce. » E dicesi pure di tutto ciò che si mette di accessorio ad una composizione, ad una orazione religiosa e simile: « Rosario con gli erbucci. »

— ERBUCCIATA, intingolo fatto con erbucce.

— ERBOLATO, ERBOLATUZZO, specie di torta fatta di varie erbe; ed anche impiastro d'erbe medicinali.

— ERBAJUOLO, chi vende erbaggi, il quale, se è anche quegli che li ha coltivati, dicesi Ortolano.

Erbajuolo, fem. *Erbajuola,* dicesi pure chi va a far l'erba ne' campi, per seccarla e farne fieno.

Erbajuoli, sono detti ancora, come ai tempi del Redi, quelli che vendono erbe medicinali, altrim. *Erbaruoli, Erbolai, Erboristi.* Chi raccoglie e vende semplici o erbe medicinali, dicesi *Semplicista.*

— ERBORARE, andar cercando ne' boschi e ne' monti o altrove erbe per uso medico, o per istudio botanico.

— ERBORAZIONE, l'atto di erborare.

— ERBARIO, raccolta d'erbe secche, ordinatamente disposte in fogli di carta a foggia di libro. Lo dicono anche *Orto secco,* e alcuni, equivocamente, *Erbolajo.*

Erbario, può essere anche agg. di ciò che spetta all'erba, alla botanica.

— ERBATO, si trova adoperato in più sensi; e come sost. per vivanda fatta con erba, per *Erbolato;* e come agg. *Frittelle erbate.* Anche del terreno coperto d'erba dicesi erbato: « Prode erbate, Ciglioni erbati; » e proverb.: « De' mesi errati non seder sopra gli erbati, » cioè de' mesi che hanno l'*Erre,* che sono tutti, eccetto i quattro d'estate. Vedi Art. VII, ove si parla del *Grano erbato,* cioè imbrattato d'erbe.

— ERBATICO, diritto di far erba sui fondi d'una comunità, o di altri.

— ERBATURA, il metter erba, il tempo di crescere dell'erba da un taglio all'altro: « Spero che questo fieno sia sufficiente fino alla nuova erbatura. »

— ERBIVORO, che si pasce di erba.

— ERBONE, nome che danno i contadini al trifoglio incarnato. Vedi Art. IX.

— ERBEGGIARE, vegetare, crescere e verdeggiare come fa l'erba; e nel lucchese, far erba.

— INERBIRE, INERBARE, ERBIRE, coprire o coprirsi d'erba: « Grande è la difficoltà di inerbire le panchine; I terreni già apparec-

chiati alla sementa si rilavorano di ottobre se appariscono troppo inerbiti. »

— ADERBARE, ha il senso di inerbire: « Un po' di piova aderba il prato; » e fu usato anche per pascer coll' erba, metter a erba: « Aderbare un cavallo. »

— DISERBARE, sarchiare, sveller l'erba. Vedi Art. VII, alla voce *Scerbare*.

RADICE, RADICA, la parte inferiore di una pianta che, fitta nel terreno, serve di base e di principio al rimanente del vegetale. Dicesi per lo più al plur. *Radici*, perchè questa parte si allunga, si suddivide e si ramifica in molte altre sempre più sottili.

La definizione qui sopra non deve prendersi in senso assoluto, perchè vi sono alcune piante, le cui radici nuotano nell'acqua, come la lente palustre, la castagna d'acqua ecc. ed altre che, senza aderire al terreno, s'attaccano ad altre piante, o ai sassi, come le borraccine, i licheni, ecc.

— RADICE MADRE o MAESTRA, RADICE TERMINALE, FITTONE, FITTAGNOLA, RADICE FITTONATA, il tronco principale, la radice più grossa d' una pianta e che si profonda perpendicolarmente e più delle altre nel terreno.

Il *Fittone*, è proprio degli alberi ed arbusti nati di seme. Anche l'erba medica, il trifoglio pratense la lupinella, le carote, ecc. hanno la *radice a fittone*. All'incontro le piante tutte che vengon su di talea sono senza vero fittone, ma dal ceppo delle radici si spandono delle ramificazioni, come da uno o più centri. Anche le graminacee ne sono sprovviste.

Da fittone si è fatto *Fittoncino*, piccolo fittone, e *Sfittonare*, sterpare i fittoni.

Vi sono le *Radici temporanee* o *caduche*, quelle che nel grano e nel granturco, pigliano nascimento dalla radicula del germe, e le *Radici permanenti* che si sviluppano dai nodi dal culmo; le *Radici eduli o alimentari*, o *da foraggio*. Vedi Art. IX.

I botanici specificano le radici, secondo la struttura, in *semplici*, *composte*, *ramose*, *fibrose*, *barbute*, *legnose*, *carnose*, *tuberose*, *nodose*, *articolate*, ecc.; per la figura, in *globose*, *ovate*, *fusiformi*, *palmate* ecc.; e per la direzione, in *perpendicolari*, *orizzontali*, *striscianti*, ecc.

Radice, dicesi, per estensione, d'altre cose: *radice delle unghie*, *de'capelli*, *dei denti*, *dei monti* ecc., e con metafora più ardita, *radici delle parole*. « La superbia radice d'ogni male; Andare alla radice d'alcuna cosa; Farsi dalla radice; Togliere la radice, ecc. »

— RADICELLA, RADICINA, RADICETTA, RADICULA, RADICHETTA, piccola radice, in genere. Più particolarmente si intendono per questi nomi le radici sottili e filamentose che a guisa di capelli vestono le diramazioni maggiori, munite alle loro estremità di papille o *Spongiole*, organi succhiatori, che, come tante bocche, sono destinate ad assorbire gli umori sparsi nel terreno, necessarii alla nutrizione delle piante. Sono dette anche *Radici capillari*, e il loro complesso prende il nome di *Capillizio*, *Capelliera*, *Capellatura*.

Radicina, chiamasi quella che si sviluppa dall' embrione della pianta, nell'atto della germogliazione: *Radicine*, sono anche i ravanelli teneri, come *Radice* è detto talvolta il ramolaccio.

— RADICONE, RADICIONE, grossa radice o radica.

— RADICALE, che deriva dalla radice, e dicesi propr. dei bulbi, delle gemme, delle foglie, dei fiori ecc. che escono immediatamente dalle radici; e in senso metaforico d'altre cose: *Voci radicali*, *Trattamento radicale*; donde anche l'avverbio *Radicalmente*.

—RADICCHIO, RADICCHIELLA. Se ne parlerà all'Art. *Orti*.

— RADICARE, metter radice,

appigliarsi alla terra colle radici, barbicare, abbarbicarsi.

— RADICAMENTO, RADICAZIONE, il radicare, e la disposizione e natura delle radici.

— SRADICARE, DIRADICARE, DISRADICARE, ERADICARE, cavare di terra le piante, svellere dalle radici. «L'ulivo è danneggiato moltissimo dai venti che ne scosciano i rami e talvolta sradicano le intiere piante.»

Radicare, come *Sradicare*, non dicesi solo delle piante: «Denti radicati nelle mascelle; si sradicano i calli, i polipi; si radica il male, si sradica un abito, una passione, un'idea.»

BARBA, lo stesso che radice. È metafora presa dà peli di questo nome, e dicesi non solo dei fili molli e sottili attaccati alle grosse radici, ma anche di quest'ultime. Il contadino chiama *Barbe* tutta quella parte della pianta che è sotterra; tanto è vero che vi distingue la *Barba maestra:* e *Barba* è detto in qualche parte di Toscana un ceppo d'albero per battervi la salciccia o spezzar carne.

Da barba derivarono i modi: *Fallito nelle barbe*, del quale vedi sopra, alla voce *Spiantare*; e *Dar le barbe al sole*, che vale andar all'aria, spiantarsi, rovinare, perchè le piante svelte dalle barbe si seccano.

— BARBICONE, fittone, barba maestra delle piante.

— BARBOLINA, BARBICINA, BARBICELLA, BARBERELLA, BARBICIUOLA, BARBICOLA, piccola barba, e si dice per lo più delle ultime e più sottili radici delle piante.

— BARBICARE, BARBIFICARE, ABBARBICARE, BARBARE, attaccarsi colle barbe, metter barbe, radicare; e figur. prender forza. Vedi *Appiccarsi, Attaccarsi, Afferrare*, più sotto. § 3.

Non oserei affermare che *Barbare* usato in certe locuzioni del volgare toscano, abbia comune l'origine con barbare, sopra accennato; ma gli è certo che havvi grande analogia tra *Piantare un pugno nella testa*, e *Barbare uno schiaffo, una bastonata*, ecc.

— BARBATA, BARBATELLA, ramicello d' albero che si pianta per fargli metter radice, e si trapiania barbicato che sia. «Fare barbate; Porre barbate; Per la propagazione dell'ontano si usano le barbatelle.»

Dicesi *Barbata, Barbatella*, non solo del magliuolo, e delle altre talee che si rilevanò per due o tre anni in un divelto o piantonaja, e poi si trapiantano, e del margotto dopo che ha barbificato e fu svelto dalla pianta madre, ecc. ma anche dei virgulti o polloni che nascono al piede di certi alberi, d'onde si levano, più guarniti di barbe che sia possibile e si piantano. Vedi sopra *Piantone*. Alcuni chiamano *Barbate* anche quella specie di propaggini che si fanno colle rame dei gelsi, e simili, ovvero dei virgulti che spuntano dalla ceppaja dei medesimi. Vedi *Propaggine* § 4. Anticamente si dava il nome di *Barbata* a tutte insieme le barbe d'un albero.

— BARBICAJA, il complesso delle barbe d'una pianta: «Agli ulivastrelli di seme, prima di piantarli nel vivajo, si taglino i fusti alla lunghezza d'un palmo, compresavi tutta la barbicaja; Staccare i piantoni dalla ceppaja o barbicaja deg'i ulivi grossi.»

— BARBABIETOLA, quasi barba o radice di bietola. Vedi Art. IX; *Coltura dei foraggi*.

— BARBEGGIA, BARBICOCCHIO, nel senese, vale zolla con le barbe o radici di erbe.

— RIBARBARE, metter nuove barbe.

— SBARBARE, DIBARBARE, SBARBICARE, DIBARBICARE, svellere dalle barbe, sradicare. «Sbarbare i piantoni; Sbarbare le bietole da foraggio; Dibarbicare il lino, la canapa.» E nel trasl. «Sbarbare una persona da un luogo; Sbarbare le voglie nascenti, ecc.

— **SBARBAGIONE, SBARBICAMENTO**, lo sbarbare: « Le giovani abetie hanno sofferto per la troncatura delle vette e per la sbarbagione di interi fusti. »

CEPPO, quella parte della pianta al piede del fusto, dalla quale partono le ramificazioni delle radici. *Ceppo di vite.* Preso assol. s'intende per lo più del ceppo staccato dal fusto e levato di terra, che serve per ardere e ad altri usi.

Di qui l'origine del *Ceppo*, che in molte parti d'Italia e per consuetudine certamente simbolica si arde la festa di Natale; consuetudine che in Toscana ha preso un carattere ancor più singolare. Ivi il ceppo, prima di esser arso, si suol ornare di frutte e di confetture, e i bambini di casa, ai quali serve di pio inganno, lo battono per farne escire i regali e le mance, ripetendo le parole *caca ceppo.* Gli stessi bambini, specialmente nel contado, prima di battere il ceppo, recitano certe cantilene rozzamente rimate, e questo si chiama *Dire l'Avemmaria del ceppo.* Questo uso però va perdendosi ogni anno più, ma restano i modi di dire famigliari che ne derivarono, come *Battere il ceppo; Andare a chiedere il ceppo; Correre il ceppo*, usati specialmente dai garzoni e bardotti di bottega, dalla gente di servizio e simili che alla ricorrenza del Natale vanno in giro a raccogliere i ceppi, ossia le mance. *Ceppo* dicono la stessa solennità del Natale; onde « Fare il ceppo con la famiglia, con gli amici, T'aspetto a ceppo, Notte di ceppo, Pasqua di ceppo ecc.

Per intendere questo modo *Pasqua di ceppo*, noto che i Toscani chiamano Pasqua anche la festa del Natale, e per distinguerla, vi aggiungono, di ceppo: « Siamo venuti a darvi la buona Pasqua » dicono i fattorini allorchè vanno a raccogliere i ceppi. Così, il Natale è detto da loro *Pasqua di Natale o di Ceppo; Pasqua d'uovo*, la Pasqua di risurrezione, per la benedizione delle uova che suol farsi in quel giorno; e *Pasqua di rose* le Pentecoste, perchè è il tempo che fioriscono le rose. Hanno anche la *Pasqua dei morti*, che è il dì della solenne commemorazione dei defunti, nel quale ricorrono le focacce coll'uve secche, dette il *Pan dei morti.* Però quando dicono *Pasqua* assolut. intendono quella d'uovo. « Chi fa il Ceppo al sole, fa la Pasqua al fuoco. »

La voce *Ceppo*, allargando la sua significazione nel proprio e nel figurato, si applica a molte altre cose. Chiamasi con questo nome quel grosso toppo d'albero sul quale posa ed è piantata l'ancudine; la base dell'aratro; il legno in cui è imbiettato il ferro della pialla; uno strumento nel quale si serrano i piedi ai prigioni, della cui origine si può vedere nel Forcellini alla voce *Cippus;* la cassetta da mettere le elemosine; il legno sul quale si decapitano colla mannaja i malfattori; l'armatura di grosso legname in cui sono incastrate le trecce e i manichi della campana per tenerla sospesa, ecc. *Ceppo* dicesi a uomo stolido; e *Aver la testa tutta un ceppo*, per averla intormentita dal dolore. *Ceppo di corallo; Ceppo di famiglia*, ecc.

— CEPPA, lo stesso che Ceppo; e si intende tanto del ceppo staccato dalla pianta, quanto di quello che non lo è ancora « Carbone fatto con ceppe di castagno; I giunchi con le loro grosse ceppe riempiono la parte centrale delle lame (terre paludose). »

— CEPPAJA, s'avvicina al senso di ceppo o ceppa, ma non è così facile definirla per l'appunto. Dai vocabolarii è detta quella parte del ceppo, alla quale sono appiccate le radici dell'albero. « Per la propagazione dell'ontano si usano le barbatelle che sono intorno alla ceppaja; Per far le barbate di gelsi si pieghino i virgulti, senza staccarli dalla loro ceppaja; La Robinia tenuta a ceppaja dà buoni pali; Si faccia il taglio a becco di flauto

e a fior di terra senza offendere le ceppaje. »

Pare da questi esempi e dall'uso che la *Ceppaja* debba essere più grossa della *ceppa;* che altro sia una ceppaja di ulivi, ed altro una ceppa di giunchi. Si dice coltivare i gelsi a ceppaja, e non a ceppa; il primo modo essendo proprio delle piante tenute cespitose, cioè che si tagliano al piede e si obbligano a metter fuori molti polloni da una ceppa comune. Abbattendo un bosco a ceppaja, si ha un vistoso prodotto in ceppe. Per ceppaja intendesi anche il *Colletto* (vedi sotto), e questo non è ceppa.

— CEPPATA, si trova usato per ceppaja: *Ceppate di castagni.*

— CEPPATELLA, piccola ceppata, o piuttosto parto di una ceppa che si trapianta, come avviene, per esempio, degli ulivi, la cui ceppa spesso si va scindendo in tante parti quanto sono i polloni che spuntano da essa, o poco meno: « Ceppatella di ulivi. »

— CEPPATELLO, CEPPERELLO, CEPPETTO, dimin. di ceppo. *Cepperelli,* chiamano i contadini quelle ceppaje, che o per vecchiezza o per mala cura non metton più, e sulle quali credono aver diritto. Comunemente diconsi *Ceppatelli* o *Cepperelli* i pezzi in cui viene spaccato il ceppo per uso di ardere. *Ceppatello* è anche il nome di una sorta di fungo buono da mangiare, che nasce intorno alle ceppe degli alberi silvani; *Ceppatello,* diecsi quella parte dell'orecchio de' vitelli o de' manzi che rimane attaccata alla pelle, e che è incerto de'conciatori; quasi dimin. di *ceppo,* la parte del capo, in cui è impiantato l'orecchio.

— CEPPICONE, gran ceppo, e dicesi scherzevolmente per capo.

— CEPPARE, formar ceppa, e dicesi di quell'albero che abbia bene radicato.

Derivano inoltre da ceppo, *Incepparsi,* contrarsi, pigliare la forma come di ceppo d'albero; *Inceppato,* che è nel ceppo, che è impiantato come in un ceppo; *Inceppare* porre in ceppi, e in senso traslato, porre ostacoli, impedire; *Inceppito,* quasi diventato ceppo, e dicesi del capo intormentito dal dolore.

CIOCCO, lo stesso che ceppo o ceppa, *Ciocco di radica; Ciocco di marruca.* Nel lucchese dicesi anche *Ciocca*; ma ciocca ha un altro significato, che si vedrà più sotto.

Nei vocabolarii, *Ciocco* non dicesi che del ceppo da ardere, e da taluno si vorrebbe non doversi dire altrimenti; però questa restrizione non è sempre mantenuta dall'uso toscano: « I polloni dell'ulivo si spiantano dal luogo del vecchio ciocco; Dal ciocco dell'ulivo si sviluppano delle escrescenze che si chiamano ovoli; Nel dare il concio all'ulivo bisogna tenersi lontano dal ciocco. »

Da *Ciocco,* ceppo da ardere, si è fatto il modo di dire: « Vesti un ciocco, pare un fiocco, » por significare che gli ornamenti rifanno anche una brutta persona. Diecsi anche in questo senso: « Vesti un zoccarello, pare un fanticello; Vesti un legno, pare un regno; Vesti una colonna, la pare una bella donna; I panni rifanno le stanghe, » ecc. Tra gente di campagna dicesi *Caricato di ciocchi,* quel giovane cui un altro abbia tolto la dama; *Ciocco,* vale balordo, dappoco; e *Piè ciocchi,* o *ciocci* sono detti quelli grossi e disadatti, fatti come a ciocco. Vedi *Palata,* Art. IX.

— CIOCCHETTO, piccolo ciocco, cepperello da ardere. Si dà propriamente questo nome alle barbe di scopa che si bruciano per farne carbone da fabbri, assai ricercato in alcuni luoghi.

— CIOCCONE, grosso ciocco.

— ACCIOCCHIRE, stordire come un ciocco, stupidire sull'atto per forte impressione, specialmente dell'animo.

Diecsi anche, e forse più comunemente, *Acciucchire;* « A quella novità rimase acciucchito per un

istante; Gli lasciò andare un' colpo che l'acciucchi. »

— DICIOCCARE, vedi Art. IV.

COLLETTO, COLLO, dicesi quella parte della pianta situata a fior di terra, che segna la separazione tra il sistema discendente delle radici e l'ascendente del fusto; « Gli ovoli si ottengono dall' inserzione del tronco colle radici, o suo colletto, volgar. detto Ceppaja. »

Il Colletto è detto da alcuni *Coronella, Coronetta, Colletto* o *Nodo vitale* chiamasi pure il primo nodo del granturco; della saggina e simili.

TRONCO, quella parte della pianta che, spiccandosi dalla radice, si innalza, o tende a innalzarsi verticalmente, e sostiene le altre parti.

Nell' uso comune, *tronco* non si suol dire che degli alberi; i botanici lo estendono ad ogni sorta di pianta, anche alle erbacee, ne notano varie specie, e dei differenti caratteri di esso si servono di guida per distinguere le piante. Lo chiamano quindi, secondo la direzione *eretto* o *diritto*, *inclinato*, *strisciante*, *radicante*, *volubile*, *rampicante*, *tortuoso* ecc.; per la figura, *filiforme*, *rotondo*, *compresso*, *angolato*, *triangolare*, *quadrangolare* ecc.; per la superficie, *liscio*, *scabro*, *sagrinato*, *pungiglionato*, *spinoso*, *peloso*, *ispido*, *pubescente*, *lanoso*, *rigato*, *solcato*, *sugheroso*, *glanduloso* ecc.; per l'ornato, *nudo*, *foglioso*, *unifogliato*, *bifogliato*, *guainato*, *viticciato*, *squammoso* ecc.; per la struttura; *tubulato*, *midolloso*, *articolato*, *ginocchiato*, *legnoso*, *erbaceo* ecc.; per il numero de' fiori che sostiene, *unifloro*, *bifloro*, *ombrellifero*, *pannocchiuto*, *spigato*, ecc.

Tronco fu usato metafor. per origine di famiglia. *Tronco* dicesi di più cose non considerate per intiero; per es., di colonna, di strada, di canale, di fiume e simili. *Tronco*, di arteria; *Tronco*, per statua senza braccia e gambe; *Tronco*, del corpo umano, dal collo alle cosce.

— TRONCONE, propr. vorrebbe dire gran tronco; ma fu usato anche per tronco semplicemente. Ha pure il significato di mozzicone, cioè di quella parte del tronco o ramo che rimane dopo la potatura; e in generale, di quel che rimane della cosa mozza o troncata, o arsiccia.

— TRONCARE, rompere parte del tronco; e in generale, tagliare, recidere, mozzare, con usi anche figurati: « Troncare un'impresa, la vita, un discorso » e simili; « Troncare le gambe a uno, » togliergli la possibilità di far quel che voleva. Ha i dimin. *Tronconcello*, *Tronconcino*.

— TRONCATURA, TRONCAMENTO, atto del troncare.

— TRONCATIVO, TRONCHEVOLE, TRONCABILE, che facilmente si può troncare: « Per il gelo i tralci delle viti divengono troncativi. » (Vedi sopra *Schiantereccio*). *Troncativo* vale anche atto a troncare.

— TRONCATO, e sincop. *Tronco*, mozzato, reciso, e per metaf., interrotto, non finito: « Parole tronche, Verso tronco; Lasciar un affare in tronco, un disegno, un discorso; Restar lì in tronco; Mandar via in tronco, » e simili.

Tronchi, *Tronchetti*, specie di scarpe molto accollate che vengono fin sopra al collo del piede, ma assai più basse degli stivali, quasi dicasi stivali tronchi.

Si è fatto anche *Troncamente*, *Troncatamente*, in modo tronco. Passa fra questi due avverbi quella differenza che è tra *tronco* e *troncato*. *Fur* e *Furo*, dicesi troncamente per furono: si cita troncatamente un passo d'autore; *Già* e *Carità* sono parole non troncate, ma tronche.

— STRONCARE, lo stesso che troncare; ma sembra che abbia più forza, ed esprime non solo il dividere, ma il rompere, il lacerare: « Il tramontano stronca gli ulivi; Si atterrino le piante silvane ne' giorni in cui non diacci, acciò che nella caduta non si stronchino. »

Dicesi, non che di piante, d' altre cose: « Si piglino con bel modo le farfalle, affinchè non dibattano e si stronchi loro qualche ala; Stroncarsi un braccio, un piede, » e simili.

— STRONCATURA, STRONCAMENTO, atto dello stroncare: « Le giovani abetie hanno sofferto per la stroncatura delle vette a cagione delle nevi. »

— STRONCONE, STRONCONCIONE, parte di cosa stroncata, come penna d'uccello, o altro.

— STRONCATOJO, che è facile a stroncarsi, aggiunto che danno i botanici ad una specie di ulivo.

FUSTO, lo stesso che tronco; « Albero d'alto fusto, di basso fusto, di mezzo fusto; Fusto erbaceo; Fusto legnoso, ecc.; Bel fusto da farne un albero di nave. »

Bel fusto! dicesi, e per lo più in senso di beffa e di ironia, ad uomo, il quale non abbia di buono che una bella corporatura, che altrimenti dicesi *Bel cero! Bel cesto!* Fusto per la stessa ragione di analogia si applica ad altre cose: « Fusto della colonna, dell' àncora, della stadera, della chiave, ecc. *Fustoncino, Fusticello, Fustuccio.*

— FUSTINO, piccolo fusto: « Son certi fustini (quelli degli ulivini) che per sorreggerli, bisogna dar loro il palo. »

— FUSTICONE, accresc. di fusto.

— FUSTAJA, nome che si dà ad un bosco ceduo, o a palina, ove ci siano de' bei fusti.

— INFUSTIRSI, divenire duro e tosto come un fusto d'albero.

Dalla voce *Fusto*, o meglio dal suo corrispondente latino *Fustis*, bastone, si è fatto *Fustigazione*, nome di una pena d' altri tempi; o forse anche *Frusta*, la quale doveva essere da principio una sottile bacchetta, un virgulto fornito dalla siepo più vicina; chè *Frustino* conserva ancora nelle campagne toscane il senso di vetta d'albero, il più semplice degli scudisci, onde si stimolano al corso le bestie; e *Frustoncino* per fustoncino dicono generalmente i contadini: « Foglia di frustoncini, » la foglia che si trova sui talli teneri del gelso e anche sulle messe dell'anno avanti. Vedi *Brusco*, più sotto.

PEDALE, dal Tommaseo è detta la base del tronco; ma i Toscani lo prendono comunemente per tutto il tronco, dalla radice alla forcatura: « Si mozza al pedale la cima, forzando artifiziosamente i rami, che ne nascono, a distribuirsi in figura di vaso. Le poppole (ovoli dell'ulivo) si levano dal basso del pedale; Lo stelo, nelle piante, ora si ramifica dal suo piede, ed ora dopo essersi elevato in pedale. »

— IMPEDALARSI, far pedale, ingrossar nel pedale.

Di pedale sono sinonimi, *Pedano, Piede, Pedone*. Non è vero, come asseriscono i vocabolari, che *Pedano* sia voce antiquata: « Nel porre i mannellini di scopa (per fare il bosco ai bachi) si punta il pedano contro la sponda della stuoja; Pareva a tutti di vedere galleggiare sull' Arno una trave sterminata, era invece un pedano d'arboscello; Si recidono gli ulivi so guasti; rimettono poi al pedano » Dicesi Piede di basilico, di limone, di vite, ecc. e Far piede, Prender piede per ingrossare, radicare, ceppare, che nel trasl. significano anche fortificarsi, assodarsi, prender signoria.

— PEDAGNUOLO, agg. di pedale, cavato dal pedale, ecc. *Legne pedagnuole*, sono quelle dei boschi cedui tagliate dal ceppo e lasciate tonde, o al più rifesse in due. Nel primo caso si hanno i *Tondelli*, e nel secondo i *Pezzi* di *pedagnuolo*. *Pedagnuolo*, sost. fu detto anche il picciuolo della foglia. Vedi sotto *Foglia*, § 2.

STELO, stando alla sua etimologia, sia che questa voce venga dal greco *Stelechos*, tronco, o da *stele*, ceppo, o da *stylos* colonna, ha la generica significazione di fusto, pedale, ecc.; ma nell'uso dicesi per lo più delle piante erbacee:

« Le gramigne e le patate hanno lo stelo serpeggiante; Stelo del granturco, del girasole, ecc. »

GAMBO, presa la similitudine da gamba, verrebbe a dire fusto, stelo, ecc.; *Gambo di ciliegio* ha il Davanzati. Più comunemente dicesi di picciuolo o sostegno di fiori, erbe, foglie, frutti: « Gambi di finocchio, Gambo del fungo, Gambo di una pera, ecc.

I derivati *Gambare*, *Ingambare*, nel significato di porre i pali alle viti o simili per sostegno del gambo, non sono più dell'uso, dicendosi comunemente *Palare*. Dicesi però *Sgambare*, per levare il gambo da fiore o frutta o foglia; e *Sgambati* chiamano i botanici quei fiori e funghi che mancano del gambo, detti altrimenti *Sessiti* o *Sedenti*.

CULMO, è detto il fusto, per lo più annuo, internamente vuoto, ovvero midolloso, e vestito di foglie, proprio delle piante cereali, o delle gramigne, come nel grano, nell'orzo, nella canna comune, dette perciò *Piante culmifere*. Nel culmo si considerano i *Nodi*, o *Nodetti*, dai quali escono le foglie, e gli *Internodi* che sono gli spazj compresi tra un nodo e l'altro. Un internodio, soprattutto quando è staccato dal resto, dicesi *Bocciuolo*, *Buccio*, *Bucciolo:* di qui per similit. « Bocciuolo di cassia; Innesto a bocciuolo; Bocciuolo del candelliere, che è quella parte dove entra la candela.

Nodo, dicesi anche delle piante in genere, e significa quella parte dura e alquanto rilevata del fusto formata dalla pullulazione dei rami: « Nodi dei nesti. E così pure Internodi: Si tagli il tralcio nel mezzo dell'internodio. ».

La voce *Culmo*, più propria del botanici che degli agricoltori, deriva evidentemente da *Calamus*, canna, cannello (Gli steli del grano sono come tante cannucce), e da questa sarebbesi formato l'italiano *Calamità* ; ed è una vera sciagura pel contadino quando egli vede abbattuti e pesti dalla grandine i suoi calami o culmi del grano. La stessa origine ha la voce *Calamajo*, perciocchè gli antichi si servivano del *Calamus*, ossia d' una canna, per iscrivere. Prendi la *Fortuna delle parole*, del Manno, e vedrai.

STIPITE, dal lat. *Stipes* (e questo probabilmente dal greco *stypos)* che è definito: *Truncus aut validus fustis*, si trova nel Palladio e nel Crescenzio uol significato di fusto, pedale d' albero.

Gli *Stipiti* delle porte, ora comunemente di pietra, non dovevano essere in origine che tronchi d'albero più o meno rimondi. Di qui anche lo *Stipite* d' una famiglia, d' una parentela, per la persona prima e comune donde discendono le altre. (Vedi sopra *Ceppo*); e *Stupido*, corrispondente al lat. *Stipes*, che così era detto per traslato un uomo stolido. Da *stipes*, pare che derivi anche *stipola* e *stipa*, che troverai in altre parti di questo lavoro.

I botanici fanno di *Stipite* una specie di tronco, e per lo più intendono per esso un fusto legnoso, cilindrico, non diviso in rami, e terminato da un ciuffo di foglie, com'è, per es, quello della Palma. Alcuni lo applicano anche alle erbe, ai funghi, ecc. *Fiori stipitati*, non *stipitati*, con o senza stipiti. Altri lo confondono col *Caudice*.

CAULE (dal lat. *Caulis*, donde forse derivò l' italiano *Cavolo*), è usato nel linguaggio scientifico per tronco, o specie di tronco; donde le *Piante caulifere* o *caulescenti*, che hanno caule; le *Gemme cauline*, che nascono sul caule; le *piante unicaule*, le *multicaule*, che hanno uno, o più *cauli;* le *acaule* che ne sono sprovviste, ecc.

CAUDICE, è il tronco perenne e legnoso, ricoperto di corteccia, degli alberi e dei frutici. Distinguonlo in *Caudice ascendente*, che è la parte della pianta che si solleva dalla radice e si espande nell' atmosfera, e in *Caudice discendente*, che è la parte che rimane sotterra.

L'uso comune non conosce questa voce, la quale è adoperata soltanto dai botanici; ma bensì i suoi derivati *Codice, Codicillo*. Pei Latini *Caudex* o *Codex* prese la nozione di libro, perchè, scrivendo essi sopra tavole incerate, l'unione di questi formava un *codex*; come da un *codex* o tronco segato ritraevansi le tavole per scrivere.

SCAPO, altra denominazione scientifica di tronco, e si dice per lo più di quelle piante che hanno lo stelo nudo e senza foglie, terminante con fiori che lo adornano a guisa di capitello, come nella cipolla comune, nei narcisi ecc. *Scapo delle gigliacee*; e per simil. *Scapo della colonna*, il tronco, non compresa la base e il capitello. Il lat. *Scapus* esprimeva anche un rotolo di venti fogli di papiro, al più, belli e preparati e posti in vendita, come si legge in Plinio.

RAMO, parte dell'albero che deriva dal tronco, e si dilata a guisa di braccio, suddividendosi in altri minori di varii ordini, in quel modo a un di presso che avviene della radice sotterra. I rami sono destinati a portare l'alimento in tutte le parti della pianta ed a produrre le gemme, che ogni anno si convertono, parte in altri rami e foglie, e parte in fiori e frutti. Il ramo della vite dicesi *Tralcio*. Vedi *Viti* Art. XI.

— RAMI MAESTRI, o MADERI, o MADORNALI, RAMI LEGNOSI, DA LEGNO, quelli che provengono dalle gemme da foglie e formano l'ossatura dell'albero.

— RAMI DA FRUTTO, sono più pieghevoli degli altri, più sottili, hanno le gemme molto vicine tra loro e molto più gonfie, e provengono dalle gemme da frutto.

— RAMI INGORDI, e assol. *Succioni* o *Succhioni, Poppajoni*, si chiamano certi rami che si nutrono a spese degli altri: questi spuntano con vigore (da gemme da fiori e da frutto) sopra i rami di legno più robusti o sogliono essere diritti e lunghi; hanno la corteccia liscia, gli occhi assai distanti tra loro, piccoli ed appianati, e se ne vanno tutti in ramicelli fogliuti, se non si ricorre alla potatura.

Nelle viti sono detti *Tralci pampinarii*, *Femminelle*. Vedi *Viti*, Art. XI.

A questa sorta di rami si dà il nome anche di *Bastardoni*, e *Sbastardare*, è detta l'azione di ripulire la pianta dai rami bastardi, dal bastardume.

— RAMI FALSI, DI FALSO LEGNO, nascono, come i precedenti, sui rami da legno più vecchi, ma senza vigore: sono gracili e senza consistenza; tendono ad allungarsi; hanno le gemme distanti, ma non nutrite.

Vi sono inoltre i rami *bruschi*, i *seccajuoli*, o *seccajoni morti* ec. ai quali i contadini danno collettivamente il nome di *Seccume, Seccherìccio: Rischiarare gli ulivi dal seccume*. Vedi *Brusco*, più sotto.

I rami spuntano dal tronco in varie guise, e perciò sono detti *disordinati* o *sparsi*, se nascono da varii punti senz'ordine o simmetria alcuna, come nel Susino, nel Pero; *ammucchiati*, come nel Bosso, nel Prugnolo, o Susino selvatico; *pendenti*, come nel Salcio orientale, o che piove, nella Vite; *elevati*, come nel Cipresso maschio nella Scopa da granate; *stesi*, come nell'Abete, nel Larice; *alterni*, come nell'Olmo, nel Carpine.

Seguono poi gli *opposti*; i *distici* o *a due ordini*; i *binati* o *accoppiati*; i *ternati*, ecc. Altri appellativi si danno ai rami, ove se ne consideri la superficie, la figura, la struttura, ecc; ma di questo l'agricoltore non si occupa gran fatto.

Ramo, dicesi anche delle radici; e in senso figur. e metaf. d'altre cose: « Ramo di famiglia; Ramo di fiume, di strada; Ramo d'industria, di commercio; I diversi rami dell'umano sapere; Ciascuno ha il suo ramo di pazzia; Gli è proprio vero che ogni uomo ne ha un ramo. »

— RAMA, lo stesso che ramo: « Trasportando le piante dal vivajo nelle coltivazioni, se ne scapezzeranno le rame più grosse; Spuntare le lunghe rame dei gelsi; Ossatura delle rame. »

In alcuni vocabolarii, *Rama* è detta voce antiquata!

Rama, si prende anche per ramatura: « Ulivo alto di fusto, ma con poca rama. »

— RAMETTO, RAMETTINO, RAMICELLO, RAMITELLO, RAMUSCOLO, RAMOSCELLO, RAMUCCIO, RAMETTA, RAMETTINA, e con voci meno usate, che trovansi nei vocabolarii, *Ramatello*, *Ramucello*, *Rametello*, *Ramella*, *Ramatella*, *Ramitella*, *Ramicella*, *Ramulo*, diminutivi di ramo o rama.

— RAMACCIO, peggior. di ramo

— RAMOSO, RAMUTO, RAMORUTO, RAMOSCOLOSO, che ha rami, che si distende in rami, o ramuscoli: « Fusto ramoso; Querce ramose; Tener i gelsi poco ramuti » e per simil. « Le ramose corna de'cervi. »

— RAMOSITA', qualità di ciò che è ramoso.

— RAMATURA, il complesso dei rami d'una pianta, o di più piante: « Ulivi di bella ramatura: Non si è tenuto conto del fruttato della ghianda, nè del prezzo della ramatura. »

— RAMAGLIA, la legna minuta che si ottiene ripulendo i rami: « Le ramaglie danno rendita valutabilissima, ove può vendersi la legna minuta. »

— RAMAGLIATURA, taglio delle ramaglie: « Fastella alla ramagliatura di otto anni. »

— RAMINGO, RAMACE, che comincia ad errare di ramo in ramo, ed è aggiunto che, al tempo della falconeria, si dava agli uccelli di rapina pigliati giovani fuor di nido: donde *l'Andar ramingo* e il *Ramingare* dell'uso presente.

— RAMENGOLO, per pezzo di ramo, o bastone, o randello è voce dell'uso aretino.

— RAMACCIA, RAMAZZA, strumento tessuto di rami col quale si *Arramaccia*, ossia si strascina checchessia all'ingiù, per lo più sulla neve.

Arramacciare, sembra che significasse una volta anche tagliar giù rami, unirli insieme alla peggio, giacchè n'è venuto il senso metaf. di abborracciare, acciabattare; e *Arramaccio* dicesi per baruffa, mischia.

— RAMEZZATO, tessuto a rami: « Nastro turchino e ramezzato d'oro. »

— RAMIFICARE, produr rami, spandersi in rami: « L'ulivo è tal pianta che, coltivata a chiudenda, spesso ramificasi inegualmente; La potatura deve regolare il modo di ramificarsi del gelso. »

— RAMIFICAZIONE, il ramificare, la divisione o distribuzione dei rami: « Nelle ramificazioni del fusto si osservi l'angolo formato dal ramo col fusto. »

Ramificare Ramificazione, dicesi anche delle radici delle piante; e si usano come termini scientifici, particolarmente in anatomia: « Nervi che si ramificano; Ramificazione dei bronchi. »

— DIRAMARE, ha due significati: l'uno identico a ramificare: « Il tronco dell'ulivo si eleva a due braccia e mezzo da terra e li si fa diramare »; e al figurativo: « Le umane cognizioni si diramano in ordini varii; Un fiume si dirama in più rivi; Si diramano le vene, e simili. »

In un altro senso, *Diramare* o *Disramare*, vale togliere, troncare i rami, ed è sinonimo di *Potare*.

— DIRAMAZIONE, DIRAMAMENTO, il diramare, e lo stato della cosa diramata: « Le acque hanno dilavato il terreno e scalzate in modo le barbe degli ulivi, che di alcune se ne vedono tutte le diramazioni. » *Alla diramata*, modo avverbiale: « Cantano alla diramata da mane a sera come le cicale. »

Registro questo modo, che trovai in una lettera del Giuliani, ove si

parla di mietitori che cantano nei campi, perchè parmi che venga da *ramo*, (la similitudine è presa dalle cicale che cantano su pe'rami ecc.) non ostante che il Rigutini nelle Giunte al vocabolario dell'uso toscano del Fanfani, lo tragga da *ramata* — colpo, egli dice, che si dà dall'alto in basso e a perpendicolo agli uccelli nella caccia del frugnolo o diavolaccio — Non pretendo che la mia ragione etimologica stia innanzi alla sua; ma confesso di non saperci trovare la relazione tra questi colpi di rama'a, coi quali si stramazzano gli uccelli, e il canto dei medesimi.

BRANCA, sinonimo di ramo, è rifiutato da alcuni come francesismo; ma ha esempi toscani antichi e moderni: « La branca sia ben forcuta e grossa almeno quanto stringe una mano; È necessario levar tutti gli occhi dal pedano fin dove deve formare le branche madri; e al figur. Branca d'industria; Scala a due o più branche; Branca di corallo, ecc.

PALCO, l'ordine e la distribuzione de' rami in un albero. « Alcuni fanno il palco agli arboscelli prima di levarli dalla piantonaja; Trapiantati i gelsi nel secondo vivajo, si mozza loro la freccia, e si comincia subito il palco. »

Dicesi « Fare il palco all'ulivo, al gelso » e simile, il forzare artifiziosamente i tre o quattro rami, nei quali si partisce il tronco, a prendere una ordinata distribuzione. Vi sono poi tanti palchi quanti sono gli ordini dei rami: « *Primo palco, Secondo palco* ecc.

« I rami si distribuiscono per guisa che uno del palco inferiore ne darà due e talvolta tre al superiore; I varii palchi d'un albero ne formano l'ossatura. «

Palco, dicesi anche delle radici: « Il granturco mette molti palchi di radici: Palchi temporanei, Palchi permanenti. «

I vocabolarii, registrando *Palco*, gli danno prima la significazione di tavolato, o composto di legnami per sostegno del pavimento, e simile; poi lo dicono delle corna del cervo, e per simil. dei rami degli alberi. Non so se in questa successione di significati, si è seguito l ordine logico: so questo però che *tabulatum* era detto dagli antichi il palco degli alberi, e *tabulata instituere* leggesi in Columella per fare i palchi agli alberi.

— IMPALCARE, fare il palco, o i palchi agli alberi: « Impalcar alto, Impalcar basso; Le piante si impalcano nella loro tenera età »

— IMPALCATURA, l'atto e l'effetto dell'impalcare: « Nei gelsi fu lodata la regolare impalcatura. »

CORONA, si piglia talvolta per palco: « Si pulisce il fusto del piantone (nel vivajo) dai rami e dai getti che si succedono nella parte inferiore, finchè nello spazio di tre o quattro anni, all'altezza di tre in quattro braccia si formi una bella corona da'rami ben disposti; Corona o palco del pioppo: Potare a corona » (Vedi sotto § 5.)

Corona, dicesi non solo de'rami presi nel loro complesso, ma anche dei singoli rami; *Corona o Coronella* è quel ciuffo di rampolli che si svolgono dalla cima de'rami recisi, e simili. Pei botanici vi sono *corone* anche nei fiori, nei semi ecc. donde *Corolla coronata, Pericarpio coronato, semi coronati* ecc. *Coronella* è detto da alcuni il colletto della pianta.

Vedi *Scoronare*, più avanti, § 5.

FORCONATURA, FORCATURA, BIFORCAZIONE, FORCELLA, quella parte del tronco ove si dipartono i rami per formare il palco, e dicesi anche del ramo che si divide a modo di forca, chiamato altrim *Ramo forconale*: « I gelsi a siepe si devono recidere in sulla prima biforcazione; Recidendo a conveniente altezza il tronco, si ottiene un palco, i cui forconali possono essere simmetrici; Alcuni amano di tenere i castagni a forcella, ma non ne hanno il bel legname, come quando il fusto è mantenuto perpendicolare. »

Vi sono anche i *Forcati*, ma di questi all'Art. XI.

FRECCIA, GUIDA, PUNTA, CIMA, VETTA, chiamasi variamente il fusto dell'albero che s'innalza verticalmente al di sopra dei rami laterali, e che viene mozzato per dar luogo all'impalcatura: « Si mozzerà la freccia o cima dell'albero tutti gli anni onde provocare lo svolgersi e l'ingrandirsi dei rami inferiori; Gli abili coltivatori sogliono troncare la punta dei gelsi in piantonaia, e obbligarli a formar li il loro palco. »

Cima, *Punta*, *Vetta*, dicesi anche dei rami, e se ne fanno i verbi *Cimare*, *Spuntare*, *Svettare*, che troverai più sotto. *Guida* ha pure il significato di albero d'alto fusto che si lascia nei boschi cedui.

CALCIO, chiamasi in un ramo, per contrapposto a vetta, la parte più bassa di esso, ossia il punto di congiunzione col tronco, o col ramo più grosso da cui rampolla: « Alcune gemme situate presso al calcio restan chiuse pel discorrere che fanno i succhi verso le vette; È da biasimarsi la pratica di scorciare le vermene dei gelsi sul calcio ».

Anche la paglia ha il *calcio*. Vedi art. VII.

SCORZA, inviluppo che riveste così la radice, come il fusto e le sue divisioni; altrim. *Corteccia*, *Buccia*.

Scorza dicesi anche di alcune frutte, del guscio in cui sono chiusi alcuni semi, e simili: « Scorza di limone, di cedro, ecc. ». E in senso metaforico: « Non bisogna stare alla scorza delle cose; Scorza di ruvidi costumi. » I soldati per ischerzo alla loro divisa: « Eh, se arrivo a levarmi la scorza di dosso, piglio subito moglie ».

— SCORZONE, di modi scortesi, rozzo e simile: « È uno scorzone che non c'è modo di praticarlo ».

— SCORZARE, levare la scorza a un albero, al miglio, al riso, ecc. Vedi *Brillare*, art. VII.

— SCORZATURA, lo scorzare; ed anche la parte dell'albero ove sia levata la scorza.

CORTECCIA, prendesi in generale per *scorza*, dal latino *Cortex*, generatore d'ambedue le voci.

Dicesi per simil. « Corteccia della terra, Corteccia del muro, Corteccia del pane », e metaf. « Corteccia di civiltà. »

— SCORTECCIARE, levare la corteccia, scorzare, sbucciare. « Scortecciare le querce; Pedale di vite che si scorteccia ».

Per simil. dicesi: « Scortecciare il pane; Scortecciare i muri: Scodelle scortecciate. »

Ha lo stesso significato *Scorticare*, altra e più immediata figliazione di *Cortex*; ma si adopera comunemente nel senso di levare la pelle di dosso agli animali, e nel traslato, anche agli uomini; donde *Scorticare il prossimo*, per levargli di sotto denari e sostanze; *Scorticatore* o *Scortichino*, l'usuraio, lo strozzino. Di qui anche i modi di dire: « Tanto ne va a chi tiene, quanto a chi scortica (nello stesso modo pecca ed è punito chi fa il male, chi lo consiglia e vi consente); Chi non sa scorticare, intacca la pelle (chi si mette a fare ciò che non sa, gliene succede male); Scorticare sè perchè altri ingrassi (giovare altrui con proprio danno); Scorticare il pidocchio (di chi è grandemente avido di guadagnare), ecc. »; e *Scorticatura*, per piaga leggiera in parte ove sia levata la pelle

BUCCIA, vale, in genere, scorza, corteccia: più particolarmente si dice la corteccia liscia e sottile di piante, o di rami giovani: « Torna utile di difendere la buccia de' giovani gelsi, fasciandone il tronco con paglia lunga, o spalmandolo con bianco di calcina; Curate che la buccia del gelso resti difesa contro l'azione troppo disseccante dei venti, o contro l'ardore del sole; Innestare a buccia. »

Buccia, dicesi anche la superficie esterna di alcune frutte, come uve, pere, mele, fichi e simili, e

la sottile pellicina che sotto al guscio resta nelle noci, nelle mandorle, nelle castagne, ecc. Ha *bucce* la cipolla, il porro; *Buccia* è l'integumento di certi semi, come del grano, della segale, ec.; della quale, sotto la macinatura, formasi la crusca, o come dicono i Toscani, la semola; *Buccia*, infine, la pelle dell'uomo e l'involucro epidermico di cui si spogliano in certi tempi le serpi e simili.

Da *Buccia* derivarono i modi di dire dell'uso comune: « La buccia ha da assomigliare al legno (di figliuolo che non traligna da' suoi genitori); Esser tutti d'una buccia (d'una medesima qualità); Riveder o Riandare, o Riguardare le bucce (esaminare attentamente una cosa per iscoprirvi difetto). *Buccia buccia* (modo avverbiale, in pelle, in pelle, leggermente); È una buccia di porro! (esclamazione che usa il popolo nel senso di *È una bagattella! È una cosa da nulla!*) »

— BUCCIATA, colpo dato col tirar bucce. « Rincorrere uno a bucciate ».

— BUCCIAJO, dicevasi, tempo fa, a Firenze, chi va la state per la città raccogliendo le bucce dei poponi, da darsi a mangiare agli asini ed altri animali.

— BUCCICA, per buccia, è voce del volgare senese; donde venne *Buccicata* o *Boccicata*, per niente, punto: « Vuol fare il dottore e non ne sa buccicata ». A Firenze dicono più comunemente: « Non saper buccia d'una cosa ».

— BUCCHIA, per buccia, dicono in alcuni luoghi; « Uve di grossa bucchia ». Ha il diminutivo *Bucchietta*: « Bucchiette delle ulive ».

Bucchia, nel lucchese, usano in modo basso per sfacciataggine; donde *Far bucchia*, per farsi coraggio, superare la vergogna; e *Bucchiaro*, per impronto e sfacciato.

Anticamente dicevasi *Buccio* e *Bucchio*, per buccia e bucchia. *Buccio* chiamano ancora le donne toscane quell'epidermide colla quale nascono i bambini, che poi cade da sè. È anche termine de' conciatori, de' coltellinai e de' battilori.

— SBUCCIARE, DIBUCCIARE, SBUCCHIARE, levare la buccia o bucchia.

Dibucciare non ha che il senso proprio di levare la buccia: « Badate che il dimenio, indotto dal vento, non dibucci per fregamento col palo lo stelo del gelso »; *Sbucciare* vale levare e deporre la buccia, anche nel metaforico: « Si sbuccia un legno, un uovo; Uno cade e si sbuccia una gamba; Freddo che sbuccia; Io la lingua inglese la sbuccio poco (poco la parlo e poco la intendo). »

Sbucciare, Sbucchiare usasi anche per scivolare, e questo senso credo che sia venuto da ciò, che facilmente si sdrucciola ponendo il piede sopra le buccie o bucchie delle frutte; e indurrebbe a crederlo anche il dettato: « I cortigiani hanno le scarpe solate di bucce di cocomero, » per indicare la instabilità della loro sorte. Così, di uno che con accortezza sa scansare briga o fatica, dicesi che *la sbuccia*, che *l' ha sbucciata;* e *Sbuccione, Sbucciafatiche* chiamasi colui che cerca di sgabellarsi da ogni impegno. Parimenti, *Sbucchiare* si applica a cosa che sgusci di mano: « Questi pani non li posso portare: mi sbucchiano di mano ».

I Lucchesi dicono *Sbucchiarsi* nel significato di lavorare senza alcun riposo, durare grandissima fatica, quasi fino a levarsi la bucchia o pelle.

Sbucciare poi non è da confondersi con *Sbocciare*, come fa il Bartoli e qualche autore non toscano; chè altro è tor via la buccia, ed altro uscire dalla boccia. Vedi più sotto *Boccia*.

Nella scorza, o corteccia, o buccia i botanici distinguono l'*Epidermide*, che è una membrana sottile, arida e secca, soggetta a creparsi e squammarsi, come nell'uomo: essa riveste esteriormente la scorza propriamente detta. Levata l' epidermide, si scopre una sostanza carnosa o

spugnosa, che chiamano *Inviluppo cellulare*. Dopo questo incontrasi il *Libro*.

LIBRO (dal latino *liber*, e questo dal greco eolico *lepor*, corteccia) la parte più interna della scorza aderente all'alburno, formata da parecchi strati sottili e pieghevoli, addossati gli uni agli altri, come le carte di un libro.

Sopra siffatti *libri* solevano scrivere gli antichi: poi, libro e materia qualunque sopra la quale si fosse scritto, vennero a significare la medesima cosa.

LEGNO, la parte più soda delle piante, posta al dissotto della scorza. Vedi *Legno*, *Legna*, *Legname*, all'Artic. *Boschi*, Parte seconda.

— ALLEGNIRE, diventar legno: « Tralci poco allegniti. »

— ALLIGNARE, Vedi sotto § 3.

Il legno, nelle piante che chiamansi *dicotiledone*, è costituito da tante zone o strati concentrici, soprapposti gli uni agli altri, che indicano ordinariamente col loro numero l'età dell'albero; essendo che ogni anno se ne forma uno dallo indentro all'infuori a spese dei materiali, che gli vengono sommministrati dal *succhio descendente*, (Vedi sotto § 3); cosa che notasi anche nella scorza, o per dir meglio, nel libro che ogni anno si accresce d'un foglio, ma in senso inverso, cioè dall'infuori all'indentro.

Dai botanici si considerano nel legno le *Fibre*, le *Cellule*, i *Vasi*, le *Trachee*, ecc., detti collettivamente *Organi interni* o *alimentari* delle piante.

ALBURNO (dal lat. *albus*), chiamasi quella parte del legno che trovasi immediatamente sotto la corteccia, di contestura floscia, sbiadito e meno pesante del legno propriamente detto.

L'alburno ha queste qualità per essere di recente formazione: però anch'esso, col progredire della vegetazione, o per l'aggiunta di nuovo sugo acquista la proprietà del legno perfetto.

CUORE o ANIMA del legno, il complesso delle zone legnose più interne, che sottostanno all' alburno, dal quale si distingue per essere più sodo e di tinta più cupa. Corrisponde al *Duramen* dei Latini.

MIDOLLO, MIDOLLA, è un ammasso di sostanza spugnosa composta di vescichette o otricciuoli, più grandi al centro, e più piccoli alla circonferenza, che trovasi compreso fra la più interna delle zone legnose; nasce dalle radici della pianta, e si prolunga fino all'estremità dei rami. Dicesi anche *Canale* o *Astuccio*, o *Stuccio midollare*.

A mantenere in relazione il midollo cogli strati a lui sovrapposti, servono i così detti *Raggi midollari*, che sono laminette di tessuto cellulare divergenti dal centro alla periferia.

Il midollo è piccolo nelle piante dicotiledone; più grande nelle monocotiledone, quali sono i giunchi, le canne, le palme, le felci, le gigliose, ecc. In queste, il midollo ha fibre legnose incorporate sparsamente, più sode e resistenti alla circonferenza che al centro; non vi si osservano strati concentrici, nè raggi divergenti. Ma qualunque sia la disposizione delle fibre, la tessitura e il meccanismo del midollo è presso che eguale in tutte le piante.

— VERMENA, VERBENA, sottile e giovane ramicello che rampolla da ramo maggiore o dal fusto: « Si tagliano le vermene in tutto quel tratto in cui sonosi sviluppate le gemme; Scapezzano il pedale e lasciano venir su diritte, o poco divergenti le vermene. » Ha il dimin. *vermenella* o *vermenetta*.

Le vermene del *Vinco*, specie di salcio, sono dette *Vimini*, *Vinchi*, delle quali si fanno panieri e simili arnesi; derivazioni: *Vincaja*, *Vincheto*, *Vincastro*, e forse *Vincolo*, *Divincolarsi*, ecc.

VERGA, lo stesso che vermena: « Le giovani verghe hanno presso il calcio alquanti occhi ancora chiusi, i quali si apriranno dopo la potatura; Si procuri che il pedale si

divida in rami e i rami in verghe. »

Dicesi: « Tremare come una verga; Tremare a verga a verga. » Vedi sotto, *Vetta*.

La *Verga*, in quanto si considera staccata dalla pianta, ha altri significati, alcuni de' quali traslati, prendendosi come strumento da picchiare, come segno di autorità, e applicandosi per simil. ad altre cose.

— VERGHETTA, VERGHETTINA, dimin. di verga.

— VERGHETTATO, che è attraversato da righe o liste, ed è termine dell'Araldica: « Scudo verghettato. »

— VERGONE, verga impaniata con la quale si uccella a civetta, e che più comun. dicesi *Panione*.

— VERGELLO, mazza intaccata nella quale si ficcano le paniuzze, uccellando a palmone.

— VERGATA, colpo di verga.

— VERGAJO, chi ha in custodia il bestiame, e lo guida al pascolo colla verga.

— VERGARE, menare un colpo: « Gli vergò una legnata; E verga! gli diede una legnata. »

Vale anche far le verghe o liste a drappi o a panni: donde il sost. *Vergato* o *Vergatino*, che è un panno grossolano tessuto a righe di vario colore.

Nel linguaggio poetico, *Vergare* dicesi per iscrivere, quasi le linee della scrittura fossero come tante verghe orizzontali; e corrisponde all'*Exarare* dei Latini, voce che essi trassero dal solcheggiar che facevano le tavolette di cera sulle quali scrivevano.

— VERGHEGGIARE, quasi frequent. di *Vergare*, battere a verghe, percuotere con verga, scamatare.

Derivano pure *Vergella*, *Vergola*, *Vergolina*, diminutivi, meno usati, di verga; *Vergolare* detto antic. per tirar vergole, cioè lineette sotto le parole, o, come dicesi ora, sottolineare; *Vergolato* per listato, variegato ecc.

Più vicini alla loro origine (Lat. *Virga*) sono *Virgulto*, sottile rimettiticcio di pianta; e *Virgola*, segno di posa nella scrittura che si tramette nel periodo, con *Virgoletta*, *Virgolare*, *Virgolatura*.

MAZZA, dicesi nel senso di vermena, di verga: « Le mazze dei gelsi sono poco rivestite di foglia: Piantansi mazze di salcio, di pioppo, ecc. per farne piantoni. » Ha i dimin. *Mazzetta*, *Mazzettina*.

Nei vocabolarii, fra i molti significati di *Mazza*, non trovi questo; ovvero è dato come una alterazione di *Marza*. (Vedi *Innesto a marza*, § 4). Ma si sa che pei Toscani la mazza non ha la grossezza che le si dà in altre parti d'Italia. Una bacchetta, per loro, è una mazza.

VETTA, pigliasi variamente per cima, sommità dell'albero, o dei rami di esso, e in generale, per l'ultima e più sottile ramificazione della pianta formatasi sulle mazze o vermene: « A primavera i succhi affluiscono verso le vette. »

Da vetta, si formarono i modi di dire: « Cercar de' fichi in vetta, » mettersi a imprese difficili, temerarie, come fa chi s'arrampica sulle vette dei fichi, le quali sono cedevoli e schianterecce; « Tremar come una vetta, » che anche dicesi « Tremar come una verga, come una frasca, » tremare grandemente o dal freddo o dalla paura; presa la similitudine dalle vette o verghe che, per esser sottili, ogni piccol vento le muove.

Vetta, chiamasi anche una parte del *Coreggiato*. (Vedi Art. III, § 3); e il camato da batter la lana.

Vette, *Vettoni*, diconsi certe grosse pertiche da sostener viti. Si dà pure il nome di *Vettoni* ai succioni o poppajoni che escono diritti da un ramo.

— VETTINA, VETTUCCIA, VETTICCIUOLA, VETTERELLA, piccola vetta: « Vettine di salcio; I gelsi si rimondano dalle vettucce che nascono sulle vermene; Nell'anno dopo la potatura le vermene si coprono al basso di piccole vettucce. »

— VETTAJUOLO, di vetta, che nasce in vetta, e si dice di frutti, di foglia, ecc. *Fichi vettajuoli, Foglia vettajuola* (di gelsi).

Al figur. *Vettajuolo* dicesi di cose, di persone da poco: « Poeti vettajuoli. »

— SVETTARE, tagliar la vetta: « Svettate le mazze s'elle son lunghe. »

Svettare, anche per allungare la vetta: « Gli abeti svettano le loro messe. »

— DIVETTARE, ha il senso di svettare, tagliar la vetta: e anche quello di batter la lana colla vetta, scamatarla; donde *Divettino*, nome che si dà a quegli che divetta, detto altrim. scamatino, battilano.

BROCCO, SPROCCO SBROCCO, dicesi con larga significazione per rampollo, pollone, ecc., e propriamente di quelli che rimettono dalle radici d'albero tagliato: talora vale anche fuscello pungente, stecco, sprone, come se ne vedono sul pedale e sui rami di certe piante: « Il graticcio, non si fa mai di canne, ma di sprocchi di castagno, di vitalba o d'altre piante sarmentose e flessibili; Lenzoola che pungono come brocchi. »

— BROCCHETTO, piccolo brocco.

— BROCCOSO, BROCCOLOSO, BROCCUTO, che è pieno di brocchi: « Legno duro e brocooso; Il gambo sia liscio e pulito e non broccoloso. » Vedi *Broccolo* più sotto, con *Tallo* § 3.

— IMBROCCARE, mettere i brocchi. Vedi *Ulivo*. Art. XII.

— SBROCCARE, SBROCCOLARE, levare i brocchi, rimondare le piante dai brocchetti inutili; « Sbroccare le viti. » Dicesi anche per sbrucare, brucare, ossia dello staccar delle foglie che fanno colla bocca gli animali: « Capra vecchia bene sbrocca. »

E singolare l'analogia di significato tra *Brocco* d'albero, e *Brocco* del bersaglio, che è quello stecco col quale è confitto il segno; tanto che si direbbero d'una stessa famiglia. Dato che lo siano, si potrebbero, qui almeno, accennare i modi di dire *Dar nel brocco* o in *brocco*, *Imbroccare*, per cogliere nel mezzo, imberciare, dar nel segno, nel punto e simili: e per estensione, *Tirare il brocco, Far bilia di brocco*, ecc. che dicono i giocatori di biliardo quando, battuta con forza la palla, la fanno entrare diritta diritta in una data bilia. Nè meno apparente è l'analogia tra *Brocco* e *Brocca*. Quest'ultima voce, usata in alcune parti d'Italia per ramo, frasca e simili, ha dato origine alle locuzioni *Andare alla brocca, Stare alla brocca, Imbroccare*, che, nel linguaggio dei cacciatori, esprimono il posarsi degli uccelli sugli alberi. Anche la *Brocca*, che si trova usata negli antichi, per ferro acuto, per specie di chiodo, per sottile bacchetta o legno di fascina, e da cui forse deriva il verbo disusato *Broccare*, per stimolare, spronare ecc. fanno pensare al *Brocco* d'albero. Ma, adagino nelle congetture, dirà taluno, perchè in fatto di etimologie, uno che crede d'aver dato nel brocco, può invece aver sberciato.

SPINA, SPINO, produzione dura, acuta, pungente delle piante, che trae origine dalla sostanza legnosa o interna delle piante stesse, e manca affatto di comunicazione col midollo.

In alcune piante, come nella rosa comune, nella robinia ecc. la spina non ha una comunicazione diretta colle fibre e coi vasi del legno, e non ha origine che dalla scorza, dalla quale facilmente si stacca, senza lacerarla, nè offendere il legno sottoposto. A questa vien dato più propriamente dai botanici il nome di *Pungiglione*.

Le Spine, egualmente che i Pungiglioni, sono *diritte*, come nel giuggiolo, nella marruca; *curve*, come nella rosa canina, nel rogo; *terminanti*, se in cima ai rami; *laterali* o *ascellari*, quando vengono intorno all'origine de' rami ecc. Ve ne hanno pure di *semplici*, di *composte*, di *ramose* ecc.;

ne nascono sulle foglie, sui calici, sui frutti, ecc.

Le voci *Spina, Spino* si uniscono a varii aggiunti per indicare altrettante piante: come *Spina bianca*, o *Spino bianco, Spina cervina, Spina nera*, ecc.

Derivano *Spinella, Spinuzza, Spinola, Spinoso, Spinoloso, Spinosità, Spineto, Spinajo*.

Per gli altri significati proprii e traslati di *Spina*, vedi i vocabolarii.

STECCO, STECCOLO, dicesi con significazione piuttosto estesa, di spina che è sul fusto, o sui rami di alcuna pianta; di ramoscello sfrondato e secco; degli avanzi pungenti della stoppia e delle canne tagliate rasente terra; di qualunque fuscello aguzzo o appuntato, ecc. — STECCUTO, STECCOSO, STECCOLUTO, fornito di stecchi, pieno di stecchi, o steccoli e simili: « Rami steccuti; Sterpo steccoso; Letame steccoluto; Erba d' indole dura e steccoluta. »

Da *Stecco* prese la lingua nostra molte voci e locuzioni. Di chi vive sottilissimamente si dice che *Campa con uno stecco;* Un viso magro e macilento, è detto *Viso di stecco;* e per metaf. « Aver uno stecco nell'occhio » o simili, aver oggetto di grave pensiero; « Stare, ovvero Fare a stecchetto, a steccarello, » fare a miccino, usare grande parsimonia, vivere miseramente; « Tenere a stecchetto, » tenere altrui al poco, magramente, e con iscarsità di vitto, di danaro o d'altro; *Stecchino* chiamano i fanciulli il lapis; *Stecchini* gli stuzzicadenti, ed anche i fiammiferi; *Steccolito*, asciutto e sano come uno stecco; *Steccorito*, dicesi a Lucca di uno che vada tutto d' un pezzo, ritto sulla persona, ma esageratamente; *Stecchire*, lasciar morto sul colpo, freddare: « Ho tirato a un tordo e l'ho stecchito; » *Stecchito*, secco, ristecchito, ed anche ucciso, freddato, ridotto come uno stecco per fame o rigidità di morte; *Li stecchito*, si dice d'una cosa che ci faccia piacere e che si trovi inaspettatamente; « Sfogliando quell'antico quaderno ci trovai lì stecchito quel modo di dire tanto disputato; » *Stecchito* vale anche rimasto senza danari, e lo dicono a Lucca specialmente di chi ha perduto al giuoco; *Ristecchire*, divenir secco, come uno stecco; *Ristecchito*, in varie parti della Toscana, per stitico, che non va di corpo.

Di *Stecca* e *Steccone*, all' Art. *Boschi*. Parte seconda.

STERPO, fruscolo o rimettiticcio stentato che pullula da ceppaja d'albero secco, o caduto per vecchiaja, o da residuo di barba d'albero tagliato. Trovasi usato anche per frutice o arboscello da macchia, ma in senso poco preciso e costante.

Al vocabolario di Napoli pare che *sterpo* sia di origine settentrionale. Si potrebbe accettare questa derivazione se non ci fosse *Stirps*, che pei Latini significava variamente radice, fusto di pianta, virgulto che pullula da radici ecc. voce che ci diede di primo getto *Stirpe*, adoperata talvolta dai botanici per indicare lo stipite delle felci, e talaltra nel significato di sterpo, e che, passando dal proprio al figurato prese la nozione di origine di famiglia, schiatta e simili.

Stirpe, per origine di famiglia, e talvolta anche di discendenza, è traslato preso dalle piante, sull'andare di *Tronco*, *Ceppo*, *Stipite*, *Rampollo;* ed anche di *Razza*, se è vero che questa voce deriva dal lat. *Radix*. Ha il pegg. *Stirpaccia:* « È una stirpaccia! È pure osservabile come in alcuni luoghi di Toscana i contadini dicano *stiattone* (da stiatta per schiatta) per pollone, rimessa giovane, e lo dicono anche di ragazzo o ragazza, fatticci e sani: « È una stiattona grande quanto me; » e come per l'opposto, trasportandosi alla pianta, ciò che è dell' uomo, si dii il nome di *figliuoli* di *figliuolanze* ai rimessiticci che fanno al piede gli ulivi e altri vegetali; donde lo sfigliolare del grano, delle

fave, nel lino, ecc. Anche nei dialetti trovansi di questi traslati presi dalle piante.

Da *Sterpo* e *Stirpe*, che talora confondono insieme anche i loro derivati, si fanno:

— STERPAME, STIRPAME, copia di sterpi.

— STERPETO, STERPICCIO, STIRPETO, sost. luogo pieno di sterpi.

— STERPOSO, add. abbondante di sterpi, che ha sterpi.

— STERPAGNOLO, add. di natura di sterpo, sterpigno.

Sterpagnola, è anche nome di un uccelletto che sta fra gli sterpi o macchie, della grandezza come una passera, da alcuni detto *Passera mattugia;* e si suol dire di ragazzo o ragazza piccoletta e rozza ma vispa. *E bella?* Eh, è *una sterpagnola*, o *sterpagnoletta, da piacere.*

— STERPACCHIO, pegg. di sterpo.

Sterpacchi, per disprezzo dicesi de'capelli pochi e arruffati.

— STERPONE, sterpo grande.

— STERPAGLIA, di molti sterpi.

— STERPIGNO, add di natura di sterpo, sterpagnolo. Si dice anche di luogo e vale pieno di sterpi, che mena sterpi, sterposo; e in forza di sost. fu usato per sterpo.

— STERPARE, STIRPARE, ESTIRPARE, tor via gli sterpi, e per estens. erbe o simili: « Quando avrete tutto sterpato e dicioccato il bosco; Sterpare le viti. » Si usano anche in senso figurato.

Secondo il Tommasco, *Estirpare* non si dice che del levare gli sterpi più grossi, nè si userebbe parlandosi di pianta gentile; ma questa distinzione non la fanno sempre gli agricoltori. Vedi *Estirpare* Articolo IV, e *Estirpatore* Art III § 1.

— STIRPATIVO, atto ad estirparsi.

BRONCO, sterpo grosso: « Si sterpano i bronchi che farebbero impedimento al libero distendersi dei giovani alberelli; L'agnocasto è uno sterpo, ovvero bronco. »

— BRONCONE, bronco grande, e dicesi di ramo o pollone tagliato dal suo ceppo, ma non rimondo. Ha il pegg. *Bronconaccio*.

Per simil. dicesi *Broncone* un palo grosso con traverse da capo, per sostenere viti; *Vite a broncone*. Vedi Art. XI.

— SBRONCONARE, levare i bronchi, purgar la terra dai bronchi nel fare scassi e simili.

BRUSCO, BRUSCOLO, BRUSCA, FRUSCO, FRUSCOLO, appellazione generica d'ogni minuzzolo piccolissimo e leggerissimo di legno, o paglia, o simili materie.

Parlandosi di alberi, *Brusco* si dice dei ramuscoli inutili e secchi. E in forza di aggettivo, *Rami bruschi*, dicono i contadini. Derivano i verbi *Bruscare*, *Dibruscare* nel senso di rimondare le piante dai bruschi. « Il pesco da tre anni in là non si tocchi col pennato, ma con le mani si dibruschi e levi il seccherieccio. »

Sono noti i sensi metaforici di *Brusco* o *Bruscolo:* « Metter dei bruscoli nel capo ad alcuno; Levarsi un bruscolo dagli occhi; Ogni bruscolo gli pare una trave ecc. »

Da *Bruscolo*, *Fruscolo*, si fanno *Bruscolino*, *Bruscoluzzo*, piccolo bruscolo; *Bruscoloso*, che ha bruscoli; *Ribruscolare*, *Fruscolare*, *Rifruscolare*, radunare cose minute cercando con qualche attenzione.

Da *Brusca*, o *Busca*, come dicevasi anticamente e si dice tuttavia in alcuni dialetti, derivarono *Bruschette* o *Buschette*, nome di un giuoco usato da ragazzi, che si fa con pigliar tanti fuscellini non eguali quanti sono i concorrenti, e tengonsi accomodati in mano in modo che non si veda che una delle due testate, dalla quale ognuno cava fuori il suo.

FUSCELLO, ritrae della significazione di brusco, bruscolo, e viene dal lat. *Festuca*, trasformatosi in *Festuco*, *Fistuco*, ora disusati, poi in *Festucello*, e per sincope in *Fuscello*.

Di persona molto magra si dice

che è un *fuscello*; e di chi ha gambe lunghe e sottilissime, che *cammina sui fuscelli.*

— FUSCELLINO, FUSCELLETTO, FUSCELLUZZO, piccolo fuscello. « Le mazze siano grosse e vegnenti, non fuscelluzzi; Nido fatto di fuscelletti. »

Fuscellino, entra a formare modi figurati: « Cercar una cosa col fuscellino, » cercarla con grande diligenza, e si dice per lo più di chiunque si procaccia brighe o cose spiacevoli a bella posta. (Viene questo detto da que' ragazzi che dopo le piogge vanno per le strade, cercando con uno stecco o fuscellino fra le commettiture delle lastre, spilli, chiodi e cose simili portate e lasciate quivi dall'acqua corrente); *Rompere il fuscellino*, adirarsi, rompere l'amicizia, (tratto da un uso antico di dichiarare con questo atto, che si vuol tutto diviso con chi prima s'avea comunanza d'interessi e d'amicizia, fino ad un fuscellino). *Fuscellini* sono detti nelle scuole de'bambini che imparano a scrivere, quelle lineette quasi verticali, che noi Lombardi chiamiamo *Aste:* di qui *cominciare dai fuscellini*, per mettersi a fare checchessia, senza averne alcun disegno, e dovendo cominciare proprio dalle prime e più minute cose.

§ 2.

DELLE ALTRE PARTI DELLA PIANTA: GEMME, FOGLIE, FIORI, FRUTTI.

GEMMA, parte del vegetale, composta di piccole e aride squamme, le une alle altre strettamente sovrapposte, che contiene in embrione o il ramo, o il fiore, o le foglie, e spesse volte l'uno e gli altri prima che si sviluppino. Le sono sinonimi *Occhio*, *Bottone*. La gemma dell'ulivo è detta *Migna* o *Mignola.*

Le gemme sono proprie degli alberi e degli arbusti, e sono attaccate al fusto ed ai rami o, come dicono i botanici, al caudice ascendente; ma anche le piante perenni hanno gemme sulla radice, per mezzo delle quali si riproducono, come la canna, lo sparagio, il luppolo.

Le gemme differiscono per i prodotti che danno, ossia per le parti che rinchiudono e difendono, e dalle quali si sviluppano nel germogliare; e però diconsi:

— GEMME DA FIORI o FIORIFERE, GEMME DA FIORI E FRUTTO, cioè che contengono i soli fiori, e queste sono per il solito più grosse e più rotondeggianti, e sogliono essere le prime a spiegarsi, come nel pesco, nel mandorlo, nel susino.

— GEMME DA FOGLIE o FOGLIFERE, quelle che rinchiudono e sviluppano le sole foglie ed i rami, senza fiori e si distinguono per le squammette generalmente più rossicce e per la loro forma più allungata, più acuta.

— GEMME DA FIORI E DA FOGLIE o MISTE, quelle che contengono e generano fiori e foglie nel medesimo tempo, e variano di figura, come nel nocciolo, nel pero, nella vite.

Dalle varie guise in cui le gemme sono disposte sugli alberi, diconsi *alterne*, come nell'olmo; *opposte*, come nel loppo; *verticillate* o a guisa di cerchio, come nel melogranato; *spirali*, come nel pesco, ecc. pigliando gli aggiuntivi stessi delle foglie (vedi sotto *Foglia*), in vicinanza delle quali si producono, ricevendone anche il nutrimento, e disponendosi sulla pianta nel modo che lo erano prima le stesse foglie.

Vi sono inoltre le gemme *solitarie*, le *doppie*, *a mazzetti*. In quest'ultimo caso ve ne ha una più grossa delle compagne ed è quella che si sviluppa. Mancando questa per qualche cagione, spuntano le altre, che prendono allora il nome di *Gemme avventizie.*

— GEMMETTA, piccola gemma, è detto dai botanici quel bottoncino, che germogliando, produce la *piumetta* o *pinzo.* (Vedi sotto § 3.)

— GEMMARE, Vedi *Viti* Art. XI.

— INGEMMARE, fu detto nel senso di innestare a occhio.

OCCHIO, lo stesso che gemma: « I gelsi ingrossano gli occhi e presto la foglia sboccerà; Occhi avventicci; Occhi ciechi; Occhi legnosi; Innestare a occhio. »

— OCCHIOLINO, dimin. di occhio: « Quando l'occhiolino del piantone domestico si confronta coll'altro silvano (nell'innesto a bocciuolo) allora è il meglio; l'innesto va a perfezione. »

Occhi chiamansi anche quei rigonfiamenti che si riscontrano sopra certe radici tuberose, come nelle patate; *Occhio*, è quella parte del seme, come fagiuoli e simili, donde essi germogliano.

— OCCHIUTO, che ha gli occhi o gemme molto sviluppati: « Il nesto sia ben occhiuto, cioè provvisto di gemme ben rotondeggianti; Fra i diversi rami d'una pianta attirerà a sè più sughi quello meglio occhiuto. »

— SOTT'OCCHIO, quell'occhio di riserva che si trova accosto al principale, e che si schiude dopo che questo andò a male per forte brinata, o fu acciecato dal potatore, altrim. *Occhio avventizio, Gemma avventizia.*

BOTTONE, ha lo stesso significato di gemma, occhio: « Questi che vi addito sono i bottoni o gemme, che dir li vogliate, da cui presto verranno fuori le nuove messe; Ogni bottone soprasta a una mensolina o piccolo rigonfiamento, il quale rinserra la provvisioncina di cibo pel primo crescere dei nuovi rampolli. »

Bottone, però, sembra abbia a dirsi più propriamente del calice dei fiori non ancora aperto: « Bottone di rosa. »

Il derivato *Bottonare*, per schiudersi dei bottoni, che trovasi in qualche vocabolario, non credo che sia dell'uso comune.

BOCCIA, BOCCIOLA, si dice promiscuamente per gemma, occhio, bottone: « Bocce dell'ulivo; Si levano a fiori i gambi e le bocce. »

— VENIRE IN BOCCIA, dicono i contadini della spica del grano, quando sembra che con le sue punte trapassi la boccia per uscir fuori.

— BOCCIA DELLA ROSA, quella coccola rossa che rimane dopo che sono cadute le foglie.

Nella rosa selvatica o di macchia, altrim. rosa canina, queste bocce sono dette *Ballerini*, ed anche *Grattaculi;* donde il modo di dire: « Non c'è sì bella rosa che non diventi un grattaculo, » riferito a donna giovane e bella.

— BOCCIOLINA, piccola boccia; e meno comun. *Boccetta, Boccettina.*

— BOCCIOLOSO, pieno di bocce.

Si trova detto anche *Boccio* e *Bocciolo* per boccia: « Il cardino scoppia come un bocciuolo di rosa al caldo sole. » *Fiori di boccio*, o di *sboccio*, i fiori che sono per sbocciare o appena sbocciati; e per traslato, *Gente di sboccio, Donna di sboccio* e simili, suol dirsi di coloro o di colei che è vaga di conversazioni, sta sulle mode o sugli spassi ed ha un procedere franco e vivace.

— IMBOCCIARE, mettere, ingrossare la boccia.

— SBOCCIARE, uscir dalla boccia: « Gemme che stanno per sbocciare; Fiore che sboccia. »

FOGLIA, espansione di tessuto cellulare e vascolare, per il solito laminare, e di color verde, di varia figura, inserita sul fusto e sui rami o sul colletto delle radici.

L'uffizio delle foglie nelle piante è quello di attirare dall'atmosfera così l'umidità, come i gaz che vi sono disciolti, di elaborare i succhi nutritivi assorbiti dalle radici, e di espellere le sostanze superflue all'organismo; al qual uopo sono fornite di pori particolari o boccucce, detti *Stomi.*

Nel linguaggio comune e degli agricoltori, le foglie sono « gentili, ruvide, larghe, lunghe, piccole, sottili, minute, leggiere, rade, spesse, fresche, novelle, verdi, secche, ari-

de, inaridite, avvizzate, aggrizzite, inglallite, » ecc. Dicesi: « Far la foglia; Raccattar le foglie. » *Foglia*, senz'altro aggiunto, può significare talvolta quella del gelso che si dà ai bachi da seta, del tabacco e simili.

In ogni foglia bisogna distinguere la *Lamina* o *Disco*, che è la sua superficie, della quale la parte che è rivolta all' insù, per il solito liscia, nitida, unita, è detta *Pagina* o *Faccia superiore*, e quella che guarda il terreno, più scolorita, più floscia, e coi nervi più sporgenti, *Pagina* o *Faccia inferiore*; il *Lembo*, o *Margine*, o *Orlo*, che è il suo contorno; i *Nervi* o *Costole* e le *Vene*, che sono le parti più consistenti di alcune foglie, le quali, ramificandosi, vi formano una specie di rete, i cui spazi intermedii sono riempiti del tessuto cellulare, o parenchima della foglia. *Nervo* o *Costola di mezzo* dicesi quello più grosso e rilevato che resta longitudinale all'asse della foglia; i meno rilevati che si trovano lateralmente hanno il nome di *Nervi laterali*, o semplicemente *Nervi*; e gli altri non rilevati, *Vene*. La parte per cui la foglia è inserita sul ramo o fusto dicesi *Base*; e l'estremità opposta, *Apice*. Vedi sotto *Picciuolo*.

— FOGLIA SEMPLICE, quella formata da una sola lamina intiera, o in qualunque modo si voglia, divisa, e si regge unica su di un picciuolo.

— FOGLIA COMPOSTA, quella che risulta da più lamine, chiamate *fogliolíne*, articolate sopra un picciuolo comune.

Le foglie offrono ai botanici una gran quantità di caratteri fondati sulla situazione, disposizione, inserzione, direzione, figura, sostanza, superficie, ecc. delle medesime. Così, secondo il luogo in cui sono situate, si dicono *radicali, cauline, ramee, florali*; per la loro disposizione sui rami, *verticillate* o *stellate, opposte, alterne, decussate, sparse*; per la loro attaccatura, *peltate, infilate, guainanti*; per la direzione, *erette, distese, orizzontali, inflesse* ecc.; per la sostanza *membranacee, coriacee, carnose*; per la figura, *circolari, ovate, lineari, lanceolate, sinuate, lobate, fesse, sbrandellate, smarginate, tubulate* ecc.; per la superficie, *striate, scanalate, solcate, carinate, concave, accartocciate, ondose, pieghettate*, ecc. come si può vedere nei trattati speciali.

Da *Foglia*, si formarono alcuni modi di dire, come:

— AVER PIU' D'UNA COSA CHE NON HA FOGLIE MAGGIO, averne in gran quantità.

— NON MUOVER FOGLIA. non far niente, non dar un passo, ecc.

— TREMARE COME UNA FOGLIA, tremare molto, tremare a verga a verga, e dicesi generalmente per l'effetto della paura.

— AVER MANGIATO LA FOGLIA, essersi accorto, aver compreso ove la cosa ha a battere.

— STRETTA È LA FOGLIA E LARGA LA VIA, DITE LA VOSTRA CHÈ HO DETTO LA MIA, si dice quando si è finito di narrare una novella ai bambini; e per giuoco si applica anche ad altre occasioni, dove, terminata una parlata qualunque, si invita altri a dir la loro.

Foglia si dice anche d'oro, d'argento e di rame quando è battuto e ridotto a sottigliezza come di foglia, e di molte altre cose ridotte a falde sottilissime.

Da foglia ci venne pure *Foglio*, in grazia delle foglie di alcuni alberi, e specialmente delle palme, sulle quali gli antichi scrivevano.

— FOGLIOLINA, FOGLIETTA, FOGLIUZZA, FOGLIUCCIA, piccola foglia.

Fogliolíne, diconsi più propriamente quelle delle *foglie composte*. Vedi sopra.

— FOGLIONA, FOGLIONE, accresc.

— FOGLIACCIA, pegg.

— FOGLIAME, quantità di foglie; e per simil. lavoro a foglie, in pittura, scoltura, oreficeria e simili.

— FOGLIOSO, FOGLIUTO, pieno di foglie, che ha foglie: « Vegetazione fogliosa; Fogliute vermene; Metallo foglioso. »

— FOGLIACEO, appartenente a foglia: « La zucca ha cominciato a svolgere il suo apparato fogliaceo. »

— FOGLIFERO, che porta foglie; « Gemme fiorifere. »

— FOGLIAZIONE, chiamano i botanici la disposizione delle fogliolìne rannicchiate nelle gemme, prima del loro svolgimento; ed anche il fenomeno della vegetazione, pel quale le foglie, prima rinchiuse nella gemma, ne escono e prendono accrescimento. Da alcuni è detta anche *Frondescenza*.

— AFFOGLIARE, dicesi, in alcuni luoghi, per far la foglia, brucare la foglia da darsi al bestiame.

— AFFOGLIATURA, l'affogliare, e ciò che si ottiene affogliando.

— INFOGLIARSI, vestirsi di foglie.

— SFOGLIARE, DISFOGLIARE, levar le foglie.

Si sfogliano le piante talora per ajutare il maturamento de' frutti: « Sfogliare il granturco; Sfogliare la vite » (che più propr. dicesi *Spampanare*. Vedi *Viti* Art. XI.) Si *sfogliano i gelsi* per darne la foglia ai bachi da seta; Si *sfogliano i castagni*, per farne foglia da necci. Vedi sotto, *Frasca*.

— SFOGLIATURA, lo sfogliare: « Sfogliatura del granturco. »

Anche della cipolla dicesi *Sfogliare*, e significa levarne gli *sfogli* o *sfoglie*, che sono quelle scorze concentriche soprapposte le une alle altre: Si *sfogliano* i carciofi, i cardi, i sedani, i cavoli, e simili.

Dicesi *Sfogliare un libro*, guardarlo, cercarlo foglio a foglio; *Sfogliar le carte* da giuoco, distendersele in mano, scostandole l'una dall'altra, o tirarle su ad una ad una per vedere di che seme sono; *Sfogliare*, *Sfogliarsi* dividere o dividersi in falde o lamine, donde gli *Sfogliami* o sfaldature del ferro e simile; *Sfoglia*, *Sfoglietta* per falda sottilissima di chécchessia, che ci ha dato la *Pasta sfoglia*, o *a sfoglia*, la *Sfogliata*, la *Sfogliatina*, ecc.

PICCIUOLO, dicesi quell'appendice o sostegno della foglia, per cui essa rimane attaccata al fusto o ai rami.

Il picciuolo è formato dal condensamento dei due tessuti cellulare e vasculare; ma, entrando nella foglia, i vasi si allargano e si separano in fascetti, i quali, sotto il nome di nervi o costole, traversano la foglia in tutta la sua estensione, mentre il tessuto cellulare riempie le maglie delle loro ramificazioni.

— ESSER DEBOLE SUI PICCIUOLI, dicesi al figur. per star male in gambe.

Picciuolo, sincopato di *Pedicciuolo*, *Peziolo*, *Pedicello*, *Peduncolo*, *Peduncoletto*, *Pedagnuolo*, esprimono tutti sostegno o gambo non solo di foglia, ma anche di fiore, di seme, ecc.

Non tutte le foglie hanno il picciuolo, o come dicono i botanici, sono *picciuolate*; alcune ne sono prive, e la loro lamina arriva fino all'attaccatura del tronco o più avanti; e queste sono dette *sessili* o *sedenti*.

— SPICCIOLARE, staccare dal picciuolo: « Spicciolare i fiori; Spicciolare l'uva; Spicciolare il grano. »

Hanno la stessa struttura delle foglie, e per lo più, lo stesso colore le *Stipole* o *Orecchiette*, che sono foglioline, o filetti, o squamme che nascono alla base o attaccatura delle foglie col fusto, come nel pisello, nella veccia; e la *Guaina*, o *Vagina*, formata dalla base del picciuolo delle foglie persistenti e non caduche delle piante erbacee e graminee, il quale dilatandosi, veste, e circonda il fusto, che allora chiamasi *guainato*, come nel miglio, nell'orzo, nella canna di padule.

ASCELLA, è detto l'angolo interno che fa il picciuolo della foglia col fusto o ramo, dal quale proviene: « Si leveranno coll'unghia i tallicini che si svolgono dalle ascelle delle foglie. »

— ASCELLARE, che appartiene all' ascella, che si sviluppa dalla ascella: « Gemma ascellare, Foglia ascellare. »

FRONDA, FRONZA, sinonimi di foglia.

Fronda, dicesi più comunemente d' albero, di virgulto, o di pianta erbacea ramosa, non d'erbaggi o di fiori; *Foglia*, e di questi e di quelli. Anche ai Latini *Frons* era ramoscello o virgulto con foglie, e *Folium*, la foglia senza rami. Gli è vero che *Fronda* si trova detto ne' classici anche delle erbe, ma ora non si direbbe che delle piante erbacee che mettono molte foglie e lunghe. Vedi come le due voci sono distinte in quest' esempio: « Si lascerà la pianta con una fronda meno carica di foglie. »

Fronda è detto dai botanici il tronco delle felci, il quale cresce a guisa d'una foglia.

— FRONDICELLA, FRONDETTA, piccola fronda.

— FRONDIFERO, che genera fronde.

— FRONDOSO, FRONDUTO che ha fronde, ricco di fronde.

— FRONDEGGIARE, FRONDARSI, produrre, far fronde, quasi frequentat. e accresc. di *frondire*.

— FRONDIRE, lo svilupparsi delle frondi raccolte nelle gemme foglifere, nella stessa guisa che fiorire dicesi dello sbocciare de' fiori.

— FRONDESCENZA, dicesi del primo sviluppo delle foglie delle piante annue, e del rinnovellamento che succede di quelle già perdute nelle piante vivaci.

— RIFRONDIRE, di nuovo frondire.

— SFRONDARE, lo stesso che sfogliare: « È dannoso lo sfrondare l'olmo che sostiene la vite per fare frasca da stalla ».

In quel d' Arezzo dicono *Sbrollare* nel senso di sfrondare; e *Brollo* o *Brullo* vale sfrondato, e al fig. povero.

— SFRONDATURA, SFRONDAMENTO, atto dello sfrondare: « Sfrondatura de' gelsi ».

Fronzuto, *Fronzire*, hanno il valore di fronduto, frondire.

— SFRONZARE, lo dicono i contadini del grano quando ha messo molte foglie e lunghe: « A poco a poco il grano sfronzò e fece pianta. » Vedi *Sfronzare*, con *Grano* Articolo VII.

Nell'uso comune, Sfronzare significa levar le fronze, sfrondare. I legatori di libri dicono *Sfronzare le carte*, per raffilarle, pareggiarle.

— RIFRONZIRE, di nuovo fronzire.

Usasi questo verbo anche per il rassettarsi ed azzimarsi che fanno le donne, tolta la metafora dagli alberi quando si rivestono di nuove fronde. Di qui la voce *fronzoli* nel senso di gale, nastri e altri fregi di abbigliamento donnesco.

FRASCA, ramoscello fronzuto, per lo più d'alberi boscherecci.

— FRASCA, pel complesso delle frasche, per la chioma d'un albero e simili: « La troppa frasca non fa buono a castagni. »

— FARE LA FRASCA, tagliare i rami giovani di alcune piante, come querce, frassini, olmi, pioppi ecc., per farne mangime invernale del bestiame.

Delle rame tagliate (e sono per lo più i rimessiticci del fusto, oppure delle capitozze), se ne fanno dei piccoli mannelli, o fascetti, o fascetti, i quali si seccano al sole con tutta la loro foglia: questa viene poi brucata d'inverno e data specialmente alle pecore ed alle capre. Ai mannelli di frasca si dà il nome di *Vinciglie* o *Vincigli*; e *Fare le Vinciglie* o *la Vinciglia*, vale lo stesso che fare la frasca.

Nella montagna pistoiese *Far la frasca* significa anche raccogliere le foglie del castagno, delle quali si fa uso per cuocere i *necci*. Questa raccolta si fa tra il luglio e il settembre: le foglie si spicciolano, si infilano e poi si pongono in serbo pel verno. Trattando della coltivazione del *Castagno* si vedrà che cosa siano i necci.

Talvolta *Frasca* significa la mes-

sa d'ogni annata nelle piante cedue: « Frasche da fascine »; Colle *frasche* si fanno sostegni ai piselli, ai fagiuoli rampicanti, ecc. Si aggiungono *frasche* ai pali da vite per dar campo alle messe di avviticchiarsi; Si mandano alla *frasca* i bachi da seta, ecc.

Frasca, ramo fronzuto d' albero che mettono i vinai come insegna di loro vendita; onde i modi di dire: « Il buon vino non ha bisogno di frasca, » che per traslato significa che la buona roba non ha bisogno di essere strombazzata per farsi comprare, ecc.; e si dice anche al morale: « Chi non vuole osteria levi la frasca, » per chi non vuole una cosa, tolga l'occasione; e « Mettere la frasca » per aprire osteria.

— SALTARE DI PALO IN FRASCA, passare d'una cosa in un'altra, da un discorso ad un altro, ecc. senz'ordine o proposito.

— RENDERE FRASCHE PER FOGLIE, ricattarsi da un ingiuria, rifacendola maggiore della ricevuta; lo stesso che « Rendere pan per focaccia. »

— STAR COME L' UCCELLO SULLA FRASCA, cioè in sospetto, in timore.

— MEGLIO È FRINGUELLO IN MAN CHE TORDO IN FRASCA, vale assai più una cosa piccola, che si possegga, di quel che vaglia una grande che non si abbia, ma solamente si speri.

— CHI STA SOTTO LA FRASCA HA QUELLA CHE PIOVE E QUELLA CHE CASCA, cioè l'acqua che piove dal cielo e quella che cade dalla frasca; dicesi per metaf. di chi si fida a debole protettore.

Frasca, per metaf. uomo leggiero; e più convenientemente si applica a donna vana e civetta. E di qui suol dirsi:

— CHI S' IMPICCIA o CHI CUCINA CON LE FRASCHE, LA MINESTRA SA DI FUMO: Chi nei propri affari chiama a parte persone inette o sconclusionate, o simili, la gli va male.

Frasche, *Frascherie*, al plurale, per baie, chiacchiere, futilità: « Aver delle frascherie pel capo ».

Far sfrusciare le frasche del volgo letterario, disse il Giusti con assai acconcia metafora, e usando con molta proprietà il verbo *sfrusciare*, formato da *fruscio*, che è quel rumore che mandano le foglie secche o le frasche agitate dal vento.

— FRASCAME, quantità di frasche.

— FRASCATO, tetto di frasche davanti alle osterie, fatto per comodità di quelli che vogliono stare a bere e mangiare all'aria, o come dicono, alle merie; e in generale, qualunque riparo o coperta fatta di frasche.

Frascati, chiamansi certe grosse vette d' albero provviste dei loro ramuscoli che si fanno servire di sostegno alle viti: dimin. *Frascatelli*.

— FRASCOLUTO, pieno di frasche.

— FRASCHETTA, FRASCHERELLA, FRASCHETTINA, FRASCHETTTOLA, FRASCOLA, FRASCOLINA; piccola frasca, anche nel senso traslato di persona leggiera e vana.

Fraschette, più comunemente si dicono quelle frasche su cui si pongono paniuzze per pigliare uccelli.

Fraschetta, quantità di pianticelle fatte crescere e tagliate a un pari sulla spianata del paretaio; donde: « Uccellare a fraschetta, alla fraschetta ». Presso i tipografi dicesi *fraschetta* il telajetto di ferro con varii spartimenti di carta o simili, che mettesi sul foglio da stampare, acciocchè ciò che ha a rimaner bianco non venga macchiato.

— FRASCONE, vettone di quercia, di castagno o di qualunque altra pianta da cima o di ceduo che si taglia per varii usi. « Si ricavano dal bosco ogni dieci anni mille e duecento frasconi; I periti diminuirono il prodotto annuale del bosco di cinquecento frasconi. Ha i diminutivi *Frasconcino*, *Frasconcello*.

La Crusca, mentre dice che i frasconi si tagliano per lo più per abbruciare, reca poi quest'esempio del Crescenzio, che prova precisamente il contrario: « Ad alcune vigne si pongono pali e pertiche; ad alcune altre pali o frasconi solamente; » dal quale apparisce che i frasconi servono anche a sostenere le viti, e sono in questo caso quel medesimo che i *Frascati*, come sono detti nel pisano e altrove.

— PORTARE, AVERE I FRASCONI, CAMMINARE COI FRASCONI, strascinarsi dietro a mala pena le gambe per soverchia stanchezza, o per grave indisposizione; tolta la metaf. dai polli che strascicano le ali per terra, a similitudine dei frasconi onde si carica il somaro, che toccan terra con le punte.

Il modo di dire proverb.: « Portare i frasconi a Vallombrosa, » che è proprio dei Toscani, vale portare alcuna cosa ove ne è abbondanza. Vallombrosa è luogo celebre pe' suoi boschi.

— FRASCONAJA, luogo dove è rigoglio di frasche o frasconi. Anche è il nome onde si chiama da alcuni l'uccellare o uccellaja. In senso fig. vale ornamento vano, chiacchiere, senza proposito, guazzabuglio.

— FRASCUME, dicesi dei vani ornamenti, come dello stile e simile.

FRASCHEGGIARE, rumoreggiare, stormire delle frasche mosse da chicchessia; e anche burlare, scherzare, voler la baja.

— FRASCHEGGIO, rumore che fa il vento o altra cosa fra le frasche. Dicesi anche *Difraschio*.

— INFRASCARE, metter frasche a sostegno di certe piante, come piselli, fagiuoli ecc.

Infrascare, ha pure il senso di coprire, riempir di frasche; e metaf. dicesi del caricar chicchessia di vani ornamenti, ed anche del confondere altrui il capo con ciance e simili.

— SFRASCARE, levar le frasche, diradare la chioma di un albero: « Fascine da fornai avute dallo sfrascamento delle giovani piante ».

Sfrascare, dicesi anche del levare i bozzoli dalla frasca.

Alcuni vocabolarii danno a *sfrascare* il senso di muoversi delle frasche; ma nessuno più non lo direbbe.

Sinonimo di frasca è *Rosta*, usato dagli antichi, e definito dai vocabolari, ramoscello con frasche. Di questi ramoscelli, usandosi primitivamente per far vento, ne venne che rosta ebbe in appresso il significato di ventola, ventaglio, soffietto, cioè d'uno strumento di varie fogge e materie per far vento; e se ne formò il verbo *Arrostare* non più usato, per far vento, cacciar le mosche e simile. *Rosta* ha un altro significato, come si vedrà parlando della coltivazione del Castagno.

MAJO, è detto quel ramo d'albero che i contadini piantavano la notte delle calende di maggio avanti all'uscio delle loro innamorate, appiccandovi ciambelle, melaranci, confetti e altre cose galanti; donde il modo di dire « Ficcare, Attaccare o Appicare il majo a ogni uscio », innamorarsi per tutto.

Anche i Latini chiamavano *Majuma* (da Majus) un loro giuoco, o solennità che ricorreva nel mese di maggio. Ora il majo non si pianta più, ch'lo sappia; ma si dà il nome di *Majo* o *Maggio* a un ramo d'albero fronzuto e fiorito qualunque; e *Majo* dicesi di fanciullo o fanciulla grasso, bello e fresco, e si trasporta anche a cosa inanimata che abbia del nuovo e del bello. Di qui *Ammajo*, ornamento di verzura; *Ammajare*, addobbare, che più specialmente dicesi dell'ornare la chiesa e anche le finestre e le strade di fiori e verzura in occasione di festa. Nella Montagna pistojese dicono *ammagliata* (quasi *ammajata*) una pianta che abbia di molta frasca. « Non importa che le piante abbiano di molta frasca: si leva più roba da una pianta che non è ammagliata. »

CHIOMA, dicesi per similitudine la frondosa ramificazione de-

gli alberi: « Di mano in mano che i palchi si moltiplicano, la chioma si alza; il terzo palco spesso può compire l'ossatura della chioma: Chioma malandata per vecchiezza. »

Dicesi scemare, diradare, scorciare *la chioma;* Dare *alla chioma* la forma di vaso, di ventaglio ecc. Vedi *Potare.*

Chioma, anche delle erbe, si ha nel Pandolfini; poi, *Chioma* delle fascine, della granata, dei manellini onde si fa il bosco ai bachi da seta, ecc.

— SCHIOMARE, levar la chioma agli alberi.

CIOCCA, dicesi di foglie, di fiori, di frutte, quando molti insieme nascono e sono attaccati nella cima dei ramicelli: *Ciocca* di basilico, di santoreggia, di ramerino, di nipitella; *Viola a ciocche; Ciocca* di nocciuole, di ciliegie; *Ciocca d'uva*, come chiamano in alcuni luoghi il grappolo d'uva

— CIOCCHETTA, CIOCCHETTINA, piccola ciocca.

— CIOCCUTO, che ha fiori e simili a ciocche.

— DICIOCCARE, secondo i vocabolarii non significherebbe altro che levare o guastar le ciocche; ma questa voce esprime altra cosa, come fu veduto, all'Art. IV.

CIUFFO, dicesi di più fili d'erba, di molti fiori o foglie insieme riuniti, a guisa di pennacchio, sulla cima di un gambo, sulla vetta d'un ramo, e simili: « Ciuffo della rapa, della barbabietola: Vedovine col ciuffo; Con una zappetta ben tagliente si tolgano i ciuffi della gramigna. »

RAPPA, lo stesso che ciocca: « Rappa di finocchio, Rappe di pino, di scopa. » Ha i dimin. *Rappetta, Rappettina.*

Rappa, nel lucchese, dicesi della pannocchia della saggina, del miglio, del panico, ecc. *Rappa* è anche quell'ornamento di lana colorata, di forma tonda o bislunga, che si soprappone al cappello de'soldati, forse così detto per la similitudine che esso ha colla rappa di alcune piante. Ora però chiamanlo più comunemente *Nappa, Nappino.*

— DIRAPPARE, levar le rappe e in generale mozzar rami e simili. « Per maggior sicurezza della messa si dirappi il gelso dei rami secondarii. »

CESTO, dicesi delle piante erbacee che si allargano in terra, moltiplicando le foglie e formando con esse come una grossa pina: *Cesto di lattuga;* o mettendo più foglie a guisa di cespuglietto; *Cesto di salvia*; il *grano fa cesto.*

Cesto, dicesi per irrisione a persona che si tenga per bella, e anche nel senso di cattivo arnese: « È un bel cesto colui! Ma qui, si allude a *cesto*, pianta, o al *cesto*, fatto di vimini? Si potrebbe credere che si riferisca a quest'ultimo perchè v'ha anche il modo di dire « Lódati cesto, che hai un bel manico; » se pure qui non si fa entrare maliziosamente un po' dell'uno e un po' dell'altro.

— CESTERELLO, CESTUCCIO, piccolo cesto.

— CESTIRE, ACCESTIRE, far cesto: « Le fave sementate di febbrajo non accestiscono. » Dell'accestire del grano, vedi all'Art. XII, Vedi anche *Sfigliuolare*, più sotto § 3.

CESPUGLIO, mucchio di bassi fusti frondosi, per lo più intralciati tra loro, che manda fuori la radice di alcune piante. « Piante allevate a cespuglio » Dicesi anche di erbe, e nel senso di cesto: « Nello spuntare il grano si badi di non intaccare il centro del cespuglio. »

Dicesi anche, ma meno comunemente, *Cespo;* ma questo pare che si possa immaginare più piccolo del cespuglio. Appiattarsi, si dirà, in un cespuglio, non in un cespo. I Latini chiamavano *Cæstes* tanto l'uno che l'altro. *Cespite* dice erba minuta più che cespuglio, ma non si usa che in poesia e in un senso analogo a cesto.

— CESPUGLIETTO, piccolo cespuglio.

— CESPUGLIOSO, CESPUGLIA-

TO, CESPITOSO, che fa cespuglio, pieno, sparso di cespugli: « Piante cespugliate, cespitose, per es., quelle dei boschi cedui tenuti a ceppaja.

Da cespo, o cespuglio, o cespite, si sono formati *Incespare, Incespicare, Cespicare, Incespitare*, nel signific. di inciampare, quasi dar de'piedi, avviluppare i piedi in cespugli o altro che impedisca l'andare.

UGGIA, ombra cagionata dalle fronde degli alberi che parano i raggi del sole. « All'uggia dei filari non possono prosperare le coltivazioni dei cereali; Terra che soffre l'uggia. »

Dall' intristimento prodotto dall'uggia degli alberi nei sottoposti germogli, *Uggia* passò a significare anche tedio, tristezza e simile; donde i modi di dire: « Cosa che fa uggia; Venire in uggia; Avere in uggia; Dar uggia ecc.

Di qui *Uggioso*, detto di luogo all' uggia, e che si estende largamente ad altre cose: *Giorni uggiosi*, o per la natura del tempo o per mala disposizione dell' uomo; « Persone uggiose; Discorsi uggiosi; Libri uggiosi, ecc. » Per gli uomini v'ha persino il pegg. *Uggiosaccio*, e il dimin. derisorio *Uggiosino*.

— ADUGGIARE, ADUGGERE, far uggia, nuocer coll' uggia alle piante, alle sementi e simile: « I filari di gelsi, che ammezzano i campi, aduggiano le altre coltivazioni. »

Il popolo per eufonia dice sempre, o quasi sempre, Auggiare; e così *Ausare* per *Adusare* e simili.

— ADUGGIAMENTO, l'aduggiare, e l'effetto dell'uggia.

Altro derivato da uggia è *Uggire*, al fig. far uggia, e in senso neutro pass. *Uggirsi* per tediarsi: « Lo uggisce la compagnia; S'uggisce a star solo »

MERIA, chiamano in Maremma l'ombra che fa un albero.

Questa voce sarà tratta fuori di nuovo là dove si tratterà del bestiame in pastura.

FIORE, produzione dei vegetali per lo più colorata e odorosa, e che rinchiude gli organi della fecondazione e della riproduzione.

Nel fiore si distinguono le seguenti parti:

— CALICE, l'invoglio più esterno del fiore, una specie di astuccio che ha la forma, ora di vaso o bicchiere, ora di cilindro e simile, posto in cima al gambo, del quale si direbbe una espansione, essendo per lo più della natura e del colore del medesimo. Esso è composto talvolta di un pezzo solo, e talaltra di più pezzi, che i botanici chiamano *Sepali;* donde la distinzione di *Calice monosepalo*, e *Calice polisepalo.*

Si considera come una specie di calice *l'Amento*, volgar. *Gallino, Codino*, formato da fiori maschi e femmine disposti e quasi legati a squamme in figura di coda, che si vede nel nocciuolo, noce, pioppo e simili.

— COROLLA, è il nome del secondo invoglio fiorale, la parte bianca o colorita del fiore, che ne forma la bellezza principale.

Si chiama comunemente *Foglia*, o *Foglia del fiore*, o anche *Fiore.* In qualche fiore la corolla è tutta di un pezzo, come nelle campanule e nei gelsomini; in altri è composta di varii pezzi o foglioline uniti insieme, come nei gigli, nelle rose ecc. Questi pezzi si chiamano *Petali*; donde *Corolla monopetala, Corolla polipetala.* La corolla dalla sua forma è detta anche *imbutiforme, campaniforme, tubulata, stellata, a sottocoppa, a sonaglio,* ecc. Levata la corolla, si trovano gli stami e i pistilli, gli organi più essenziali dei fiori.

— STAME, la parte del fiore che serve alla fecondazione, l'organo sessuale maschio: vi si notano ordinariamente il *Filamento*, sorta di peduncoletto filiforme che sostiene l'antera; *l'Antera*, borsetta membranosa, di figura diversa, che rinchiude il polline; il *Polline*, o *Pulviscolo*, ammasso di globetti mi-

nutissimi a modo di farina, che si versano o si spargono dall' antera quando si apre, e sono destinati a fecondare gli ovoli del pistillo.

Gli stami variano per il loro numero nei fiori delle diverse specie. Alcuni ne hanno un solo, altri due, altri tre ecc.; quindi l'appellazione scientifica di « Fiori monandri, Fiori diandri, Fiori triandri ecc. »

— **PISTILLO**, la parte fecondabile, l'organo sessuale femmineo, posto in mezzo agli stami e nel centro del fiore: così detto per la figura di piccolo pestello che ha in alcune piante.

Il pistillo, o *pestellino*, come lo chiama il popolo, comprende *l'Ovario*, quell'ingrossamento che osservasi alla base del medesimo, ove entro una o più cavità, dette *Logge*, sono gli *Uovoli*, o germi che fecondati diventano semi o frutti; lo *Stilo*, quella parte filamentosa sopra dell'ovario, che termina nello stimma; lo *Stimma*, corpo glanduloso posto all'estremità superiore dello stilo, e trasudante umore. Lo stilo per lo più è inserito nel mezzo della cima dell' ovario, e qualche volta lateralmente; poi non è sempre unico, ma se ne trovano due, tre, quattro e più; talvolta vi manca affatto e lo stimma posa immediatamente sull'ovario.

Tutte queste parti del fiore sono attaccate ad un centro comune chiamato *Ricettacolo*, il quale serve loro di base e le sostiene. Si considera come parte del fiore anche il *Gambo* o *Peduncolo*. (Vedi sopra *Picciuolo*).

Il calice e la corolla spesso mancano nei fiori; ma gli stami e i pistilli giammai. Quando si trovano tutte riunite si ha il fiore *completo* o perfetto.

Gli organi sessuali, ossia gli stami e i pistilli, si trovano spesso riuniti sullo stesso fiore, il quale è detto perciò *Fiore ermafrodito*. Se non vi si trova che uno solo di questi due organi, dicesi *Fiore unisessuale*, il quale può essere *Fiore maschio*, se ha i soli stami, e *Fiore femmina*, se i soli pistilli. Se una pianta porta fiori unisessuali di ambedue i sessi, come nel granturco, castagno, ecc. dicesi *Monecia* o *Monoica;* se ha fiori unisessuali, ma i due sessi sono in individui diversi, come nella canapa, nel luppolo ecc., dicesi *Pianta Diecia* o *Dioica*. Accade anche di trovare fiori maschi e femminei mescolati a fiori ermafroditi sulla stessa pianta o su piante differenti: *Piante poligame*.

I botanici considerano pure nei fiori l'*Invoglio* o *Involucro*, che è formato da alcune foglie situate in giro alla base dei gambetti o delle ombrelle di alcune piante, come nella carota; e la *Spata* o *Mestola*, che è l'invoglio dei grappoli di alcuni fiori, fatto in forma di mestola o cucchiajo, come nelle cipolle, nelle palme.

Il fiore è *aperto, sbocciato, odoroso, gentile, vago, bello, lieto, ridente, grato, novello, caduco*, ec. Diconsi *Primi fiori, vermigli, gialli, bianchi, porporini, screziati, scoloriti, languenti, secchi, scempi, doppi, stradoppi* ecc.

Da *Fiore* sono prese le denominazioni volgari di alcune piante: *Fiorcappuccio*, *Fiordaliso*, *Fiorrancio*, *Fiorvelluto*, ec.; e i modi di dire: « Un fiore non fa ghirlanda, » o non fa primavera (un esempio solo non stabilisce la regola, o simile); « Un fiore costa un quattrino e non istà bene in petto a tutti » (l'uomo deve avere più riguardo a ciò che gli si conviene, che a ciò che può fare); *Esser fiori e baccelli*. Vedi Art. VIII.

Si dà il nome di *Fiore* anche a quella specie di muffa che genera il vino; a quella parte della frutta dalla quale cade il fiore, quando è allegata; come pure a quella rugiada che è sopra alle frutte prima che siano brancicate.

Fiore dicesi la parte più nobile, migliore, più bella e scelta di qualsivoglia cosa: « Fior di lana, Fior di terra, Fior di latte, Fior di farina, Fior degli anni, Fior di virtù,

ecc. Nell' uso comune, questa voce accenna frequenza, abbondanza grande, o simili; *Fior di zecchini*, *Fior di visite*. In molti altri significati è adoperato nelle arti, nella chimica ecc.; moltissimi ne sono i derivati, dei quali si danno qui solo quelli che hanno attinenza più o meno diretta coll'agricoltura.

— FIORELLINO, piccolo fiore, da *Fioretto*, già diminutivo di fiore, ma meno usato.

— FIORALE, che si riferisce a fiore. Chiamansi *Foglie fiorali* certe foglioline, che si trovano non di rado intorno a uno o più fiori riuniti insieme. Quelle risecche o aride a guisa di squamme o di frammenti di lamina, diconsi *Brattee*.

Le foglie fiorali o Brattee talvolta saldandosi insieme a guisa di coppa, danno origine ad una specie di invoglio, di consistenza legnosa, o fogliacea che dicesi *Cupola*. Danno esempi della prima il *Coppo*, o *Coppolino*, o *Coccia*, o *Bugnolino* delle ghiande; e della seconda, il *Riccio* o *Cardo* delle castagne, lo *Scoglio* delle nocciuole ecc.

— FIORAME, neologismo assai proprio che esprime collettivamente ogni genere di fiori da giardini.

— FIORAJO e FIORAJA, colui o colei che vendono fiori.

— FIORIFERO, che produce fiori.

— FIORIRE, ESSERE IN FIORE. far fiorire, produrre fiori: « La fava in quaranta giorni fiorisce; La vigna è in fiore. »

— FIORITURA, il fiorire delle piante, e il tempo in cui fioriscono: « Di maggio s' avvia la fioritura; A volte la brinata ruina la fioritura e il frutto »

I botanici intendono per *Fioritura*, o come dicono anche *Infiorescenza*, *Fiorescenza*, i varii modi con cui i fiori sono situati sulle piante, e questa diversa disposizione somministra loro molte differenze specifiche. Non tutti i fiori sono *solitarii*, o *sparsi*: ma spesso fanno un aggregato disposto in varia maniera. Havvene quindi *a grappolo* o *racemo*, come l'uva; in *ombrella*, come il finocchio; *in cima*, come il millefoglio; in *codette* o *gattini*, come il nocciuolo; *in globo* o *capolino*, come il trifoglio de' prati; in nodo detto *verticillo*, come il marrubio; in *spighe*, come il grano; in *spannocchie*, come la vena, ecc.

— FIORITO, pieno di fiori: *Colli fioriti; Prati fioriti*: e per simil. scelto, eccellente nel suo grado: *Carità fiorita*.

Fiorita, è detto sostant. lo spargere fiori sul pavimento delle chiese, o per le strade in occasione di festa.

In Toscana, la fiorita si fa con fiori di ginestra, foglie di lauro, di mortella e simili, coi quali si fanno anche certi festoni, che stesi da un muro all'altro, stanno come indizio di festa nella chiesa vicina. Questi festoni di verzura sentii chiamarli *Filze*.

Fiorita, per simil. dicono di altre cose: *Fiorita di neve*, leggiera e a spruzzi qua e là sul terreno; « Fiorita di biglietti, di carte e simili », per es., quando si lacerano e se ne buttano a terra i pezzi, ec.

— SFIORIRE, perdere il fiore: « Sfiorito il castagno, spunta il cardino. »

— SFIORITURA, lo sfiorire, e il tempo in cui dalla pianta cadono i fiori.

ALLEGARE, ALLEGHIRE, ANNODARE, dicesi del tramutarsi dei fiori in frutti per effetto della fecondazione: « Le pannocchie restarono colle punte vuote per non essere allegati i chicchi; Le fave hanno allegliiti pochi baccelli; Il tempo di tagliare e diradare i fiori de'peri egli è subito che si vedono sbocciati, prima che annodinu il frutto. »

— ALLEGAMENTO, ALLEGHIMENTO, ALLEGAGIONE, l'atto dell'allegare.

Ecco come avviene l'allegamento dei frutti. Sbocciato il fiore nella sua stagione determinata, cioè spalancatisi il calice e i petali, si a-

prono o crepano nello stesso tempo le antere: queste versano sullo stimma il polline, i cui globetti rompendosi, spandono l'umore fecondante fino all'ovario, lo stimolano, lo fertilizzano e lo rendono capace di perfezionare il seme o uovo delle future piante. Dopo questo più o meno lungo periodo, cadono i petali e gli stami, spesso il calice e la corolla, ed altre parti ancora del fiore, rimanendo il solo ovario, che continuando a crescere si trasforma in frutto.

FRUTTO, produzione delle piante che serve alla propagazione delle loro specie, alcune di esse anche a nutrimento degli uomini e degli animali. Dicesi in generale tanto delle frutte propriamente dette, quanto dei semi dei cereali, delle baccelline e simili: « Fare, Produrre, Menar frutti; Frutti abboniti, (venuti a maturità); Frutticello, diminutivo

— FRUTTIFICARE, far frutto, « Male fruttifica quell'albero il quale non fiorisce. »

— FRUTTIFICAZIONE, il fruttificare: « Per avere un'abbondante fruttificazione è necessaria una certa proporzione tra i succhi assorbiti dalle piante e le gemme che debbon nutrire. »

Per *Fruttificazione* intendesi dai botanici quella parte che si manifesta l'ultima nella pianta ed è consacrata alla generazione e propagazione di una nuova.

La voce *Frutto* si allarga a più altre significazioni, esprimendo qualunque prodotto della terra non solo, ma anche delle industrie, delle fatiche, dell' ingegno e simili, da cui traggasi profitto o giovamento, come è indicato dal latino *Frui*, dal quale deriva. Nell'Art. VI se ne tratterà di nuovo; e più diffusamente, se ci arriveremo, in un altro ancora, il quale verserà sulle frutte.

I botanici distinguono nel frutto due parti principali: il *Pericarpio*, ed il *Seme*.

PERICARPIO, chiamasi (con voce greca, che viene a dire *Involto del frutto*) la parte del frutto che serve di inviluppo al seme o ai semi, e che determina al di fuori la figura dello stesso frutto.

I *Pericarpi* si presentano sotto molti aspetti e prendono il nome di *Legume*, di *Siliqua*, di *Follicolo* (di queste tre voci vedi all'Art. VIII); di *Drupa*, quando il seme è contenuto da un corpo duro, ed osseo detto *Nòcciolo*, e questo poi è vestito di una sostanza polposa, come nella ciliegia, nell' oliva, nella giuggiola; di *Pomo*, se è composto di una sostanza polposa o carnosa, ma più dura e meno sugosa che nella dupa, e i suoi semi non sono serrati nel nòcciolo duro, ma bene spesso tra certe caselle cartilaginose, ovvero nella cavità o nella polpa del pomo stesso, come nella mela, nel popone, nel cocomero; di *Bacca*, coi semi sparsi e quasi nuotanti in un fluido o gelatina, contenuti in una pelle o veste membranosa, come nell'uva, nel ribes, nel pomodoro; di *Pina* o *Cono*. (Vedi *Pino* all' Articolo *Boschi*, Parte Seconda); di *Caselta* o *Cassula*, denominazione di ogni altro conservatorio di semi non appartenente ai soprannominati, la cui figura varia all' infinito, e che nel seccarsi si apre in diverse maniere o in più parti, e lascia cadere i semi.

Queste distinzioni sono dei botanici, e il popolo che non può o non vuol discendere a tante minutezze, non conosce che in parte le voci sopra citate, ovvero dà loro una significazione un po' diversa. — Per es. *Bacca*, non lo dice che dell'alloro, del ginepro, della mortella, del pugnitopo e simili, e non già dell'uva, del pomodoro, ecc. e precisamente nella nozione di *Coccola*. Di *Legume* e di *Pomo* si vedrà altrove.

SEME, quella parte del vegetale che contiene dentro di sè i rudimenti d'una nuova pianta simile a quella che l'ha prodotto. È così detto dal lat. *serere*, seminare, perchè si depone in terreno ben adat-

tato, ove si voglia che abbia produrre la nuova pianta.

— SEMI NUDI, quelli che non hanno il pericarpio, propriamente detto, ma sono difesi soltanto da certe membrane loro proprie, come nel grano saraceno, nel finocchio, nel ranuncolo detto *Spilli d'oro*.

— SEMI CORIACEI, quelli con buccia dura, come sono le castagne, le ghiande, ecc.

— SEMI OSSEI, o A NOCCIOLO, come nel pesco, nel susino, nell'ulivo.

— SEMI OLEOSI, che danno olio.

— SEMI FREDDI, diconsi dai farmacisti i semi di popone, di cocomero e simili.

Nell'antica farmacologia v'erano pure i quattro *semi caldi*.

Nel seme si notano le seguenti parti.

— ATTACCAGNOLO, FUNICOLO, è un picciuolo, o gambetto, o filo che fa le veci di cordone ombilicale, per mezzo del quale il seme sta attaccato internamente al pericarpio e ne riceve il nutrimento; manifesto nella nocciuola, nell'albicocca, nei piselli.

— OCCHIO, OMBELICO, ILO, quella macchia, o cicatrice, o fossetta che rimane sul guscio del seme, staccato che sia l'attaccagnolo; si vede nelle castagne, nelle fave, nei lupini.

— GUSCIO, membrana coriacea che involge il seme, talora semplice, come nelle vecce e nei piselli, e talaltra accompagnata per di dentro da un altro invoglio, col quale fa un corpo solo, come nei limoni, nei fagiuoli, nella mandorla. Alcuni semi hanno una terza tunica o invoglio, detto *Velo*, o *Arillo*, e ne offrono esempio quelli delle zucche e particolarmente della zucca frataja. Questo, che è esterno a tutti, sta disteso sul guscio, nè ha con esso altra aderenza che nell'ombilico.

— PLACENTE, COTILEDONI, LOBI, la sostanza interna, o nucleo, o mandorla del seme, che si divide facilmente per mezzo in due parti, come nelle fave, nei lupini, nei pinocchi. Essi formano per lo più la maggior parte del seme.

Non tutti i semi hanno due lobi o cotiledoni; alcuni ne hanno uno solo, ed altri mancano affatto. — Di qui la triplice divisione delle piante fatta dai moderni in *Dicotiledoni*, *Moncotiledoni* e *Acotiledoni*.

— CUORICINO, GERME, EMBRIONE, è un corpicciuolo che sta in mezzo ai cotiledoni, la parte essenziale del seme, il vero principio d'una pianta: in esso distinguesi una parte squammosa, coperta dai cotiledoni, nella quale trovansi già abbozzate le fogliolinè che la compongono, e dicesi *Piumetta*, o *Piumicciuola*, o *Piumula*; e un'altra semplice, per lo più conica, che esce fuori dai cotiledoni, piegandosi addosso ai medesimi, e dicesi *Becchetto*, o *Radichetta*, o *Radicina*, destinata a dar origine alla radice della futura pianta.

Il cuoricino o germe dei semi, come la parte più importante, oltre che sia difesa dai cotiledoni, è spesso coperta da una guaina prodotta dalle membrane del guscio, ed altre volte da un corpo calloso o corneo detto *Periembrione*. Il rimanente del corpo del seme, che forma i lobi, contiene una sostanza oleosa, o gommosa, o farinacea, e però capace di scomporre l'acqua ne'suoi principj e di entrare in fermentazione, e quindi di *germinare*. Vedi i due paragrafi seguenti, dove si toccherà di nuovo del *Germe* e del *Seme*.

§ 3.

DELLE PIANTE IN VEGETAZIONE.

VEGETARE, il vivere e crescere delle piante: « Il cipresso vegeta discretamente anche in un suolo sassoso; I castagni vegetano molto nei luoghi freschi. »

Vegetare, per metaf., dicesi anche degli uomini.

— **VEGETAZIONE**, il vegetare,

la vita propria delle piante. La vegetazione è *rigogliosa*, *robusta*, *meschina*, *languente*, ecc.

— VEGETATIVO, che ha la facoltà di vegetare, che si riferisce alla vegetazione, o simile: « Forza vegetativa dei semi; Funzioni vegetative. »

— VEGETABILE, VEGETALE, talvolta fanno l' uffizio di agget.: « Vita vegetabile, Tessuti vegetali »; e talaltra, usati per lo più nel plurale, si pigliano sostant. per tutto ciò che vegeta.

— VEGETO, dicesi nel proprio di pianta in cui sia viva la vegetazione, e nel figur. anche dell'uomo: « Pianta vegeta; Uomo vegeto. »

GERMINARE, dicesi del primo svilupparsi che fa il germe, allorchè trovasi in condizioni favorevoli al cominciamento della sua vita vegetativa per formare la nuova pianticella.

Gli è sinonimo *Germogliare*, ma questo si dice più propriamente nel senso di mandar fuori germogli. Vedi più avanti.

Questa apparente metamorfosi del seme in pianta succede così: il seme consegnato alla terra assorbe l'acqua per i pori delle sue membrane e per il foro ombilicale: passa essa nelle ramificazioni delle placente, ed ajutata dal calore e dall'aria atmosferica ne incomincia la decomposizione: l' idrogeno, unendosi con la parte amidosa o oleosa forma un umore che scorre pei vasi della pianta, e l'ossigeno portandosi sulla parte glutinosa e fermentativa, la riscalda, la gonfia, e scorrendo fino al germe o cuoricino, lo stimola e gli imprime moto e vita vegetativa. Continuando questa fermentazione e disciolta così la sostanza oleosa o farinacea dei lobi in sugo nutritivo o latte adattato ad allevare la futura pianticella, si rompono le membrane, il becchetto si allunga e sprofonda nella terra, e la piumetta esce fuori.

— GERMINAZIONE, il germinare: « L'umidità dispone i semi ad una germinazione più pronta. »

— GERMINATIVO, atto a germinare: « Alcuni semi conservano per molti anni la facoltà germinativa. »

— RIGERMINARE, germinare di nuovo.

Vi sono germi non solo nei semi, ma anche nelle gemme, nei tuberi, nei bulbi, ossia in tutti que' rigonfiamenti (detti dai botanici, *Svernatoj*), nei quali la pianta, o alcune sue parti, si stanno raccorcite e ristrette a passar l'inverno, per svilupparsi poi come dal seme alla propria stagione. Di questi pure dicesi *Germinare*, e forse meglio, *Germogliare;* e *Germogli* sono i rampolli che ne escono: « Se dall'ovulo (dell'ulivo) vengono fuori più germogli recideteli tutti, tranne il più bello. »

Non sempre si fa distinzione tra *Germe* e *Germoglio,* perchè si crede che significhino la stessa cosa. Germe è l'embrione chiuso ancora nel seme, nella gemma e simili; germoglio è il germe che ha cominciato a muovere, che si è sviluppato in pianticina, in tallo ecc. Germe ha varii traslati: germoglio no, ma bensì germogliare.

IMPIOLIRE, IMPIOLARE, METTERE IL PIO, IL PIOLO, PIARE, dicono i contadini per germinare, tallire, e applicano queste voci, al grano assai umido, alle castagne che cominciano a vegetare nel luogo, ove sono ammassate, per ragione di riscaldamento, e così alle patate, alle cipolle e simili. Anche i semi delle zucche si fanno *piare* prima di seminarli, col tenerli quasi sommersi nell'acqua.

PINZO, chiamasi quella puntolina verde, formata da una serie di foglioline accartocciate e chiuse l'una entro l'altra, che si sviluppa dal seme germogliante, e si vede uscir dal terreno. « Il grano ha già messo fuori il pinzo; Se la terra forma crosta, bisogna romperla per facilitare l'escita del pinzo. »

Questo pinzo non è che la piumetta dell'embrione che si trova in mezzo ai cotiledoni convertiti in *foglie seminali,* pallide o gialle in

principio, poi colorite in verde per effetto della luce.

NASCERE, si suol dire dei semi che mettono fuori i pinzi: « Talora il terreno indurito, facendo corteccia, impedisce al grano di nascere; Grano nato bene; nato male, ec.

A proposito del grano dicono i contadini che esso ha *sbullettato* quando nel nascere, ha spinto in su un poco di terra come la capocchia d'una bulletta.

— NASCITA, il nascere: « Il prodotto delle rape autunnali è più sicuro purchè una pioggia ne abbia favorito la nascita in agosto. »

PIPITA, dicesi delle tenere punte delle erbe, dei talli e simili, talora anche in senso affine a pinzo: « Dopo che la pipita del grano si aprì in lunghe foglioline, dicesi che il grano ha sfronzato; Nel cavare le barbabietole dal terreno, si lasci il ciuffetto centrale delle foglie più tenere, ossia la pipita. »

La pipita corrisponde al *Tenerume* dei vocabolarii.

VERZICARE, mostrare la prima apparenza di verde, e dicesi della superficie di un campo, quando cominciano ad apparire i pinzi, e le piante a buttar fuori un po' di verde.

Gli è sinonimo *Verdicare*, meno usato. *Verzicare* poi differisce da *Verdeggiare*, perchè questo esprime verde più bello e più pieno, insomma una vegetazione più avanzata. *Verzicare*, ha anche senso traslato e vale essere in vigore.

— RINVERZICARE, RINVERZIRE, verzicare di nuovo, ritornar verde.

Passando dal proprio al traslato, fanno anche *Rinverzicolare, Rinverzicolire:* « Sentirsi rinverzicolare » suol dirsi di chi gli pare di racquistare forza e vigore; E generalmente dicesi de' vecchi.

SUCCHIO, SUGO, SUCCO, LINFA, l'umore più o meno acquoso assorbito dalle radici, portato nei vasi del colletto e quindi nel fusto, nei rami e nelle foglie per alimento delle piante: « Succhio nutritivo; Circolazione dei sughi; Si pareggiano i rami perchè il sugo sia ben regolato. »

Dicesi, « Essere in succhio, o in sugo; Andare, Entrare, Venire, ecc. in succhio, » il muoversi che fa quest'umore nelle piante in primavera, per cui si risveglia in esse la vita vegetativa, si sviluppano le gemme e si generano le foglie e i fiori: « Gli ulivi appena sentono la dolcezza dell'aria vengono in succhio; Per l'innesto devi osservare che le piante entrino in succhio. »

E nel figur. *Esser in succhio*, aver l'uzzolo di qualche cosa; « Metter alcuno in succhio, » fargli venire la voglia di checchessia ecc.

Nel movimento del succhio o sugo, si distinguono due periodi: l'uno in primavera ed è quello che conoscevano anche gli antichi, e dal quale si sono formati i modi di dire sopra citati; e l'altro verso l'autunno: l'uno è detto *Succhio ascendente* e l'altro *Succhio discendente*.

— SUCCHIO ASCENDENTE, quel liquido presso che acqueo, che sale dalle radici per la parte legnosa della pianta, quando si schiude la vegetazione fogliacea e si preparano la fioritura e la fruttificazione.

— SUCCHIO DISCENDENTE, quello che dalle foglie, ove per gli assorbimenti di queste potè caricarsi di molecole nutritive, scende più colorito e più denso fra l'alburno e la membrana interna del libro, e provvede specialmente alla formazione del legno, della scorza, ed all'allargamento delle radici.

Nelle piante, oltre i succhi che servono alla loro nutrizione, ve ne hanno altri detti *Succhi proprii*, elaborati dai succhi nutritivi; da cui formansi gli umori lattiginosi di certe piante, quelli che in certe altre danno origine alle resine, alle manne, ecc. *Travasamento di succo* poi è il nome di una malattia alla quale vanno soggetti gli alberi di frutto a nòcciolo, e consiste in un flusso di gomma, di cui l'indole acre ne riduce il fusto canceroso.

RISENTIRSI, dicesi delle piante, dei semi, che cominciano a dar segno di vegetazione, che vanno in succhio, e simile: « Le piante non si sono ancora risentite; Le viti cominciano a risentirsi. »

In un senso che si accosta a quello di risentirsi, trovasi *Intenerire* nel Davanzati: « Il tempo di far quest' opera (la propaggine) è quando la vite intenerisce. »

MUOVERE, pare che dica un po' più di risentirsi: « I gelsi muovono appena; Le viti in poggio muovono più presto; In marzo quando la pianta è sul muovere non la si deve toccare col ferro. »

C' è anche il proverbio: « Il sole di marzo muove, ma non risolve, » che dicesi pure di chi propone le cose e non le conduce a fine.

METTERE, dicesi del primo apparire dei germogli nelle piante: « Le viti e i gelsi hanno messo bene; L' erba medica comincia a mettere. »

— MESSA, dicesi tanto dei teneri germogli che mettono le piante in primavera, quanto delle vermene che si formano da esse nella vegetazione annuale: « Messe dell' anno avanti; Che belle messe! I succioni sono messe inutili. »

— MESSITICCIO, messa, e s' intende di quella o stentata o inutile.

— RIMETTERE, mettere di nuovo: « I gelsi hanno rimesso tosto che i geli mandarono a male i primi germogli; Gli ulivi si recidono, se guasti; rimettono poi al pedano. »

— RIMESSA, la nuova messa: « Si scapezza la pianta, perchè faccia rimesse più vigorose. »

— RIMESSITICCIO, germoglio che rimette, specialmente sul tronco delle piante e non dà frutto: « Si hanno a liberare le viti dai rimessiticci che ne succiano inutilmente l' umore. »

Nei vocabolarii, è detto anche *Rimettiticcio*: ma questa voce è adoperata in senso più largo: « Gli erbai d' orzo e di fave, falciati in decembre, danno un rimettiticcio, » (cioè un altro taglio) nel marzo e nell' aprile. »

GETTARE, GITTARE, lo stesso che mettere, dar fuori le messe: « Su alla costa la vedesse come le viti gittano presto! »

— GETTO, la messa della pianta: « Quando l' ovolo comincia a mettere si osservi dopo qualche mese il getto più vigoroso e gli altri si levino; Il tronco del gelso va tenuto pulito dai nuovi getti appena spuntano. »

Vi sono i *Getti principali*, i *Getti secondarii*, i *Getti avventizj*, i *Getti inutili*, ecc.

— GETTATA, lo stesso che getto: « Trovando che l' ulivo abbia fatto molte gettate ecc.; Nel pisano, quando si deve cogliere la foglia dei gelsi, li potano, togliendo tutte le nuove gettate. »

È d' uso anche *Cacciata*, ma non sentii il verbo *Cacciare:* « I rami hanno fatto una cacciata lunga, bella d' assai. »

BUTTARE, lo stesso che mettere, gettare: « Le viti buttano di certi polloni grossi come un dito; L' erba medica butta presto sul principio della primavera. »

— BUTTATA, la messa, il getto: « Un gelo intempestivo guastò le prime buttate. »

— RIBUTTARE, buttare di nuovo: « Per lo più la prima messa dell' erba medica soffre dai ghiacci e ributta poi da piede; I tubercoli dei porracci, lasciati quasi intatti dall' aratro, ributtarono tosto nuovi ciuffi. »

SCOPPIARE, lo stesso che buttare: « Se scoppia un tallo a piè d' un novello annestato, si leva. »

— RISCOPPIARE, il mandar fuori che fanno le piante nuovi rampolli, specialmente da piede, o come dicesi, tra le due terre: « Se un gelo secca le prime foglioline delle fave, queste riscoppiano; La robinia vuol essere infrenata perchè non invada i campi coi germogli che riscoppiano dalle sue radici; Anco

che il pianlone (dell' uhvo) metta male, può essere che riscoppi. »

Alle voci sopra citate si potrebbero aggiungere queste altre, che esprimono a un dipresso la stessa cosa, come *Uscire, Sortire, Uscita, Sortita, Spuntare, Rispuntare*.

TALLIRE, vale in genere germogliare, mettere, buttare, ecc. « Del granturco che non si potè far seccare, una parte è tallito; La battitura è stata frastornata dalle pioggie e le spighe tallivano ne' moncelli. »

Tallire, in questi esempi s'accosta al significato di *Impiolire*, di cui vedi sopra. In un senso un po'diverso, *Tallire,* dicesi delle erbe che si innalzano per fare il seme, come fanno le lattughe e simili: « Certe lattugacce tallite che era come mangiar scope. »

— TALLO, la messa della pianta che ha tallito: « Mette talli il grano quando accestisce; Per la muta dei bachi si pigliano polloncini teneri o talli dell'anno; Talli di lattuga. »

I talli di rapa, cavolo e simili erbe quando incominciano a dar segno di fiorire, chiamansi *Broccoli*

Tallo, dicesi pure la mazza da innestare, il ramoscello da trapiantare, e simili. (Vedi *Talea*, più sotto § 4.): « Si slacca un tallo da una pianta e si ficca nel terreno ad una certa profondità onde getti radice. »

— METTERE, RIMETTERE IL TALLO, ed anche « Mettere un tallo sul vecchio » si direbbe, nel proprio, di un albero che mette nuovi germogli, che rifiglia dalla parte che pareva secca; ma si dice per lo più metaforicamente di chi torna a riaversi da una grave malattia, o di chi già vecchio genera un figliuolo; e « Un tallo sul vecchio » gli è appunto questo figliuolo.

— TALLINO, TALLUZZO, TALLETTO, tallo tenero, tallo spuntato di fresco. « Il gelo hà fatto restare le viti già avviate: avevano i tallini lunghi e belli che era un piacimento a vederli. »

— TALLONE, grosso tallo, del quale si dirà all'Artic. *Boschi*.

— TALLETO, TALLETA, terreno piantato a talli, o destinato a ricavar talli: *Talleta di castagni*, Vedi sotto, *Polloneto*.

— GALLONZOLO, voce corrotta da *Tallo* o *Tallonzolo*, nome dato alle foglie o grumoli di rapa, detti broccoli, i quali sono d'uso cibario per gli uomini e per le bestie.

Palla di gallonzoli, si dice a ciascuna di quelle manate di gallonzoli già cotti che i barulli mettono in vendita, bene strizzati e ridotti in forma come di una palla. Onde il popolo per significare che a qualcuno è entrala addosso una gran paura di prossimo e grave danno, suol dire: « E' n'ha al culo quanto una palla di gallonzoli. »

PULLULARE, lo stesso che mettere, buttare, tallire e simili: « Virgulti che pullulano da ceppaje. » Se ne fa, Pullulamento, Pullulazione, Pullulativo » e si usa anche al figurato.

— RIPULLULARE, pullulare di nuovo: « I freddi primaticci arrestano la vegetazione della medica e la fanno ripullulare da piè. »

Negli antichi, trovasi *Pollonare* e *Pollare* per pullulare; donde *Pollone*, dell'uso.

— POLLONE, messa, getto, tallo e simili: « Quando si leva un pioppo, vi si sostituisce un giovane e robusto pollone della medesima pianta; Per mutare i bachi si usano i polloni del gelso, cioè le messe nuove. »

Diconsi *Falsi polloni* que' rimessiticci che non escono dalla gemma, ma sbocciano dalla corteccia.

— POLLONIFERO, chiamano i botanici quel fusto della pianta che si stende sopra terra e butta germogli qua e là, da cui formansi altre piante, come nella gramigna.

— POLLONCELLO, POLLONCINO, pollone ancor tenero: « Polloncelli che spuntano dalle puppole degli ulivi. »

— POLLONETO, luogo dove si fanno crescere i polloni di castagni e simili, il vivajo de'polloni; altri-

menti *Talleto*, *Palaja*, *Palina*, *Bosco a palina*: « Seminar le castagne per uso de' polloneti; Dal pollonelo si cavano pali e pertiche in abbondanza; In aprile si puliscano i talleti o polloncti tagliati di due anni; Si crede che quelle macchie, senza capre, sarebbero diventati bei polloneti. »

— SPOLLONARE, levare i falsi polloni, e dicesi particolarmente delle viti. Vedi Art. XI.

— POLLEZZOLA, rimessiticcio di qualche specie di cavolo dopo che è stato tagliato il grumolo.

Nei vocabolarii è definita punta tenera dei polloni, che sono cresciuti innanzi tempo, e si dà anche per broccolo di rapa; onde si formò la locuzione: *Ficcare* o *Avere* o simili *una pollezzola di dietro*, nel signif. di arrecare o avere alcun pregiudizio.

RAMPOLLARE, detto delle piante, non si trova usato che in significato metafor.: « Sul pedale di questo vizio molti rami rigogliosamente rampollano. »

Si direbbe che la Crusca, che cita questo esempio, tragga la metafora da rampollare per lo scaturire, che fa l'acqua dalla terra, perchè, secondo lei, tale sarebbe il solo e proprio significato di questa voce. Esempi di rampollare, riferiti nel proprio alle piante, per verità non se ne hanno, ma tutto induce a credere che non ne mancassero nell'uso antico, e qualcuno se ne potrebbe forse trovare in uno spoglio più minuto e più attento dei classici.

— RAMPOLLO (quasi *ramus pullulans*), germoglio, pollone, e simili che esce da ceppaja, e anche dai rami; « Dove il pedale dell'ulivo si congiunge alle radici, formansi dei rigonfiamenti semisferici, detti ovoli, che gettano facilmente rampolli; I teneri rampolli di un anno sono quelle che danno le olive. »

Rampollo, metaf. dicesi anche per figlio.

SFIGLIOLARE, mettere nuovi rampolli, nuovi getti e simili, come fanno talvolta certe piante dal piede: « Il lino negli inverni rigidi soffre moltissimo e sfigliola con gran danno del ricolto: « Le fave seminate di dicembre hanno l'agio di sfigliolare. »

— FIGLIOLI, i getti, i rimessiticci che spuntano al piede delle piante, gli steli che sviluppansi dalle piante bulbose, e simili.

Si chiamano anche collettivamente *Figliolame:* « Gli ulivi si ripuliscono da quel figliolame che hanno gettato al piede; Si scalzerà intorno al piede la vite per vedere se vi siano dei getti e del figliolame nato dalle barbe. »

E *Figliolanze* sono dette le spighe minori o spighette del grano. Vedi Art. VII.

NOVELLO, per figlolo, rimessiticcio: « I castagni ponno ringiovanire co' novelli che rimettono al piede. »

Novello, Allievo, dicesi anche per piantone, piccolo arboscello che si alleva: « De' piantoni (dei castagni) se ne fa de' vivai, e se il terreno gli dice, i novelli mettono. »

Ai novelli, collettivamente presi, si dà il nome di *Gioventù*: « Dopo due o tre anni vigorisce la gioventù, che se ne rifanno le selve Meglio è avere la gioventù al piede, se no, la pianta non ha vigore da reggere. »

APPIGLIARSI, detto della pianta, vale impiantarsi nel terreno in modo di poterci vivere; e si applica anche ai nesti, ai semi e simili: « Gli ulivi governati col polveraccio si appigliano più presto; Le puppole senza molte precauzioni difficilmente si appigliano; Il margotto si appiglia più facilmente della talea. »

Si trova detto anche *Pigliare*, *Prendere*, *Apprendersi*, *Tenere*. Da quest'ultimo si è fatto *Tegnente*: « Di questi rimessiticci bisogna far più conto, posciachè sono i più tegnenti. »

APPICCARSI, lo stesso che appigliarsi: « L'appiccarsi delle talee e dei nesti non è così pronto come

quello dei semi, dei tuberi e dei bulbi. »

Alcune piante si *appiccano* o, come dicono anche, si *abbriccano*, allorchè salgono sugli alberi e sui muri, abbarbicandovisi. « Non vi si appiccherebbe nè men l'ellera » dicesi d'uomo uggioso.

AFFERRARE, lo stesso che appigliarsi, appiccarsi, ed è un traslato ingegnoso, quasi come le barbicine fossero tante ancorette, alle quali la pianta, quasi nave, si attiene.

ATTACCARSI, si usa nel senso delle tre voci sopra citate: « È sempre meglio ripiantare subito i magliuoli non attaccati che lo aspettare che gli altri siano cresciuti. »

« Le non si attaccano », intendi le carote. Vedi *Carota* Art. IX.

ATTECCHIRE, TECCHIRE, esprimono qualche cosa più che il semplice attaccarsi e si accostano al senso di venire innanzi, crescere: « Ogni poco ch'ella patisce, la propaggine non attecchisce; Le fave quest'anno hanno attecchito male. »

Per metaf. degli uomini che non fanno fortuna, nè profittano, nè fanno buona prova e simile, si dice che *non attecchiscono*.

Alcuni fanno derivare attecchire dall'inglese *thicken*, farsi denso, ed altri da *teca*, baccello. Si sa che nel campo delle etimologie uno ha da sbizzarrire fin che vuole. Se anch' io dovessi fare una congettura, direi che attecchire è una alterazione di attaccare, essendo così facile lo scambio dell'*a* in *e*, massimamente fra i contadini; e mi darebbe ragione anche la frase dell'uso: « Non saper attecchire due parole, » nella quale le due voci potrebbero di leggieri scambiarsi. Se questa interpretazione non attecchisce, pazienza!

PROVARE, dicesi della pianta che non solo si radica, si mantiene viva nel terreno, ma anche si sviluppa e fruttifica; e per lo più si accompagna con qualche avverbio: « Nei terreni molto umidi il grano non prova; Le fave provano bene nelle terre grosse; Le colture erbacee provano male nelle sabbie. » E, detto degli innesti: « L'innesto a bocciuolo non prova se l'anello è lento e non s'accosta al ramo selvatico. »

Dicesi anche *Far prova*: « I gelsi cresciuti nelle piantonaje dei mercanti, per lo più fanno cattiva prova; Nelle terre argillose il granturco non fa buona prova. »

ALLIGNARE, lo stesso che provare: « L'ontano vuole la frescura e perciò alligna presso le acque correnti e anche nei terreni palustri; I faggi, che allignano in monte, danno legno più duro che quelli in piano. »

Allignare, che propriamente dicesi delle piante, (da *lignum* legno quasi far legno, crescere in legno) si applica figur. a più cose diverse: « Non in tutti i cuori alligna la generosità; Non allignano pesci in quel lago. »

Dalla stessa radice *lignum*, sembrerebbe formato *Tralignare*, detto pure con proprietà delle piante (vedi sotto *Imbastardire*), piuttosto che dal francese *Ligne*, linea, discendenza, come generalmente si pensa, donde si fa venire anche *Lignaggio*. Può essere che la figliazione di queste voci non sia che apparente e che, pur significando cose analoghe, abbiano origine diversa. Intanto giova notare che *Ceppo*, *Stipite*, *Stirpe*, e altri sinonimi di lignaggio, o *legnaggio*, come pure si dice, sono stati forniti dalle piante. O, perchè non ci può esser venuto anche questo? Lettore, se non la ti entra, sta pure colla *ligne* dei Francesi.

FARE, ha senso affine a provare, allignare e simili, e dicesi più propriamente di piante minute, e di quelle che vengono da sè: « In quel terreno ci fanno le patate, i fagiuoli ec.; Fiori che fanno nelle siepi. »

REGNARE, dicono i contadini, parlando delle piante, ma con garbo e senso affatto speciale: « Certe erbe nocive non si possono distrug-

gere, perchè la terra le regna; » e nel senso di allignare: « I pastinesi (castagni) regnano in luoghi più alti delle montagne. »

Per non ripetere sempre la stessa definizione, o quasi la stessa, nelle voci che seguono, esprimenti dal più al meno la stessa cosa, tanta è la ricchezza del linguaggio agrario, farò seguire a ciascuna di essa i soli esempj. Questi potranno valere per una definizione.

AMARE, « Il grano ama i campi ariosi di terra compatta, calcarea; Il gelso filippino ama il piano; Le fave amano i terreni argillosi e i fagiuoli i mezzani. »

DILETTARSI, « I pioppi si dilettano nei terreni sciolti e pingui; La robinia si diletta nelle sabbie ghiaiose presso ai torrenti. »

ALLEGRARSI, « Il cipresso si allegra nelle mezzane pendici asciutte; L'olmo, il frassino, e l'acero allegransi in un suolo discretamente legato. »

GODERE, GODERSI, « Nei luoghi bassi qualunque olivo gode, lasciandolo scorrere co' rami; I seminati godono di queste piogge; Le viti si godono nelle colline. »

PREDILIGERE, « Il riso predilige un suolo argilloso; La canapa ed il lino prediligono i terreni sciolti e grassi. »

PROSPERARE, « Le rape e le bietole prosperano nelle terre sciolte e mezzane, e talvolta anche nelle compatte; Sulle dune del nostro litorale il granturco non prospera chè nelle lame o presso al piede dei cotoni. »

(Chiamano *Cotoni* le strisce elevale delle dune, o terreni sabbiosi del litorale toscano; e *Lame* le strisce depresse).

GIOVARSI, « L'erba medica si giova d' un terreno discretamente calcareo, fresco e fondivo. »

AVVANTAGGIARSI, « Le patate e le rape si avvantaggiano meglio nelle terre sciolte. »

VENIRE, VENIR SU, « La capraggine ha il vantaggio di venire in terre non molto fertili; Come sono belli quegli ulivi! vengono su che è una vaghezza; Arboscelli che vengono su allegri. »

E, accompagnato con altri avverbi, « Dove è più sasso che terra, i castagni vengono tardo e fruttan pochino; Le fave sementate di febbrajo non fanno cesto, e lasciano venire avanti le erbacce. » Dicesi anche *Venir bene*, *Venire avanti*, *Venire* in *acquisto*, *Venire* a *meglio*, *Venire* a *stento*, altrim. *Stentare*, e se ne forma *Vegnente*, *Venuta:* « Pioppi diritti e vegnenti; L' ulivo nelle terre tenaci è di misera venuta. »

CRESCERE, « Il riso cresce rigoglioso nei terreni grassi ed irrigui; La segale cresce stentatamente nelle terre legate. »

I contadini dicono *Crescita* per cresciuta, crescimento: « Germogliamento e crescita delle piante. »

TIRARCI, « Sono piante gentili gli olivi; in questo luogo ci tirano; ma vogliono essere un po' vezzeggiati. »

CONFARE, ESSER CONFACENTE, CONFERIRE, DIRE, « Si piantano olmi, se si confanno col terreno; Le migliori terre, che si confacciano al gelso, sono le mezzane e sciolte di piano, o della più bassa zona de' poggi; Un terreno sciolto e secco, ma profondo e ferruginoso, sarà confacente alla vite; Alla vite non conferiscono i terreni compatti; Terreno che non dice a certe piante. »

CONVENIRE, « Un terreno sciolto o mezzano converrà alle patate, alle rape ed alle bietole. »

ADATTARSI, ACCONCIARSI, « Delle baccellino estive i ceci sono quelli che meglio si adattino ai terreni argillosi; Il gelso nero si acconcia meglio degli altri ad un terreno meno fertile di poggio. »

TOLLERARE, SOPPORTARE, SOSTENERE, COMPORTARE, « Le querce tollerano i terreni di qualità non buona; I terreni umidi vengono sopportati meglio dalle fave, e anche dalle vecce; La lupinella e la medica sostengono la sic-

cità ; Il gelso nero comporta meglio la freddura del clima. »

VOLERE, RICHIEDERE, RICERCARE, DOMANDARE, RECLAMARE, « Il frumento vuole un terreno compatto, aprico, alquanto calcareo e discretamente ricco; I pioppi, e specialmente il bianco, richiedono un terreno sciolto, pingue e fresco; Il pino ed il ginepro, che sostengono la bruma marina, ricercano il terreno sciolto; Le bietole domandano un terreno molto letamato; Piante che reclamano larghe concimazioni. »

CONTENTARSI, « L'abete bianco si contenta di poca terra vegetale. »

CONSENTIRE, « I terreni vulcanici, purchè fondivi e trattabili, consentono l'ulivo, ma meno che la vite. »

RIFUGGIRE, « Non tutti gli alberi silvani rifuggono dal dolce clima; L'ulivo rifugge dalla soverchia umidità. »

REGGERE, « I castagni reggono al piano come al poggio; Nelle terre compatte regge meglio la lupinella. »

Reggere, dicesi anche della pianta che porta a maturità i frutti: « L'ulivo si mantiene allegro in estate e regge le ulive. »

POTERE, « In queste terrucole le viti non ci ponno. »

SDEGNARE, « Le stesse querce, gli olmi, ecc non isdegnano il tepore delle nostre pianure; I castagni vogliono il sasso dolce; se è forte, lo sdegnano. »

LUTTARE, « Il pomodoro è una pianta che lutta alla stagione estiva. »

A fare ancor più lunga questa lista si potrebbe aggiungere: *Acquistare*, *Fare acquisto*, *Andar a mute*, *Dare innanzi*, *Dare indietro*, *Prender forza*, *Vigorire*, *Languire*, *Illanguidire*, *Intisichire*, *Intristire*, *Fare il respo*, *Deperire*, cogli aggiunti, *Vigoroso*, *Gagliardo*, *Languido*, *Smunto*, *Sparuto*, *Debole*, *Infermo*, *Respo*, *Stento*, *Stentato*, *Mortificato*, *Stremenzito*, ecc. dinotanti in modo generico la vegetazione prospera, o meno, delle piante. Ma si scenda un po' più al particolare.

RIGOGLIO, soverchio vigore delle piante che spesse volte impedisce loro il fruttificare; « Il rigoglio fa allettare i grani; Le fave sono andate in rigoglio. »

Non sempre *Rigoglio* esprime difetto: « Bisognano molte diligenze per avviarli bene i castagni, e chi non l'adopera, è caso che vegga le selve in rigoglio; il più restano mortificati. »

E così l'agg. *Rigoglioso*: « Tutte le piante silvane vengono avanti più rigogliose in terreno profondo. »

I contadini, per esprimere il vigore d'una pianta, usano anche la voce *Orgoglio*; « Come è tolto l'umore alla vita, è bell' e cessato il suo orgoglio; A volte i magliuoli vengono su presto in orgoglio. »

LUSSUREGGIARE, spiegare una rigogliosa vegetazione: « Ulivi lussureggianti, ma scarsamente produttivi. »

Fu detto anche *Lussuriare*; e *Lussuria*, per orgoglio.

SFOGARE, ha senso analogo a lussureggiare, andare in rigoglio: « Se l'autunno per le rape, e l'estate per le bietole corrono umidi, sfogano molto in fogliame; Rami che sfogano troppo; Ulivi che si lasciano sfogare a capriccio. »

Dell'albero che, sfogando, manda in alto la freccia dicesi *Sperticare*; se in pari tempo, si allarga nella sua frondosa ramatura, dicesi *Giganteggiare*: « Il noce giganteggia nei bassi valloni freschi e ombrosi. »

Nota anche questo esempio formato sulla voce *Sfondare*, che ha molta affinità con sfogare: « Se non si toglie il seccume ai castagni, i polloni non si spiegano e non sfondano. »

ARMUTOLIRE, dicono i contadini delle piante che intristiscono per aridità e nelle quali sembra spegnersi, o almeno arrestarsi la vita.

MORTIFICARE, AVVILIRE, « Il brusccllo, (pioggia agghiacciata che resta sugli alberi) mortifica i

frutti; se batte la grandine, i castagni si avviliscono. »

IMBOZZACCHIRE, BOZZACCHIRE, ritengono il senso di intristire, dare addietro; e si fanno derivare da *Bozzacchio*, che è la susina, la quale guastata dagli insetti diventa vana nel crescere.

— SBOZZACCHIRE, uscir di stento, uscir del tisicume, e dicesi della pianta che, dopo essere stata alquanto in sull' imbozzacchire, si è riavuta.

Sbozzacchire, si dice anche per dirozzare una persona, insegnar tanto o quanto di un' arte o del viver civile: « Presi quel ragazzo, levandolo proprio dal parare le pecore, e quando l' ebbi un po' sbozzacchito mi piantò. »

Il Fanfani, che dà sbozzacchire in questo secondo significato, non dice se è piuttosto una metafora presa dalle piante, o una forma del verbo sbozzare. Chi legge il suo vocabolario dell'uso toscano, dal quale tolsi la voce e l'esempio, crederebbe che si debba stare alla prima supposizione; tuttavia a me squadra meglio la seconda.

INCATORZOLIRE, hanno i vocabolarii per intristire, e fanno derivare da *Catorzo*, voce usata dal Soderini per significare quel po' di legno secco che rimane presso il taglio ai tralci della vite, e ai rami degli alberi. Ora non dicesi più nè *catorzo*, nè *incatorzolire:* è bensì dell'uso *incatorzolito;* ma questo sembra che venga piuttosto da *torsolo*, e si applica a uomo che si tiene ritto, impalato, come un torsolo di cavolo.

INCAPOCCHIRE, dicesi della pianta che sembra rimanere stazionaria nel suo sviluppo, dimagrando in basso di foglia, e di fresca, e in cima ingrossando con ciuffi di foglia a guisa di testa; il che succede ordinariamente per vecchiezza.

IMBASTARDIRSI, TRALIGNARE, DEGENERARE, prendere natura diversa e peggiore, corrompersi: « Il grano bianco facilmente imbastardisce; Grano che tralignò in vena; »

INCUOCERE, INCUOCERSI, dicesi dell'effetto che produce talvolta il gelo nelle piante, tanto che pajono come bruciate: « Se la stagione è troppo rigida incuoce gli olivi; Il grano che cominciava ad accestire, pel gelo si incosse al primo nodo accanto a terra e cascò tutto. »

Usasi anche, *Abbruciare*, *Bruciare*, *Riardere*, come in questi esempi: « La brina e la melata hanno abbruciato i pampani; Si spera che non vengano più altre frescure e brinate a bruciare la foglia de' gelsi; Una brinata tra l'aprile e il maggio basta a riaderli (i castagni); Le brinate mortificarono e bruciarono quasi tutti i getti delle viti. »

Di qui la *Brucia*, malattia dell'ulivo (Vedi Art. XII), e il *Bruciaticcio* o *Abbruciaticcio*, che soffrono talvolta le piante, indicato nei vocabolarii sotto il nome di *Abbronzatura*, *Assiderazione*. Quando la nebbia fa talvolta l' effetto di abbruciacchiare le foglie del gelso, dicono i contadini che le prende la *Bruciola*.

Non solo il gelo e le brine, ma il vento, il sole, la siccità, il concime, ecc. producono talvolta simili effetti, che si esprimono anche coi verbi *Ardere*, *Avvampare*, *Seccare*, *Diseccare*, *Riseccare*, *Strinare*, *Abbruciacchiare*, *Abbrustolire*, *Abbronzare*, *Assiderare*. .... « Il concime può contribuire ad ardere le piante; Il vento libeccio avvampa i castagni, ecc. »

FERMARE, RESTARE, DAR LA STRETTA, si suol dire dell'effetto che produce il freddo intempestivo sulla vegetazione delle piante, sulla maturazione dei frutti, e simile: « I freddi passati hanno fermato le ulive; Il gelo ha fatto restare le viti che erano già avviate; Una brinata di aprile ha dato una stretta alle viti, » e variamente: « Gli ulivi hanno avuto una stretta di freddo. »

Anche del grano dicesi che ha

avuto la stretta, quando per troppi lunghi seccori gli fu impedito di spigar bene e portare a giusta grossezza e maturità i suoi chicchi. (Vedi *Falce*, Art. III, § 2). « Una stretta di caldo manda a male i bachi, ecc. »

ARRABBIARE, RIBOLLIRE, ALIDIRE, dicesi specialmente delle biade, per esprimere l'effetto del soverchio caldo: « Questo alidore ha fatto arrabbiare il grano; Il grano prese a ribollire e fece piazze ne' campi. »

Anche le piante bulbose, come, aglio, cipolla, porro, vanno soggette all' *arrabbiamento*.

Arrabbiare, dicesi anche della *terra guasta* (Vedi Art I); dell' *Arrabbiaticcio*, malattia del grano si dirà all' Art. VII.

ANNEBBIARE, si usa dire delle piante, delle frutte, e simili, quando offese dalla nebbia, intristiscono « Si spogliano de' pampani le viti perchè le uve non annebbino; Grano annebbiato; Frutte annebbiate. »

MELATA, malattia che attacca alcune piante, principalmente nella state, e consiste in un trasudamento di umore dolce dalle foglie, dagli steli, dai fiori e dai frutti: « La melata ha guastato le cocomeraje; I fagiuoli, massime i gentili, hanno curato moltissimo le guazze fresche e la melata. »

È detto anche *Melume*, e credesi da' contadini non una secrezione morbosa, un succo alterato, che si stravasa e viene all'esterno, ma una specie di rugiada caduta dal cielo.

Melata, chiamasi pure, in alcuni luoghi di Toscana, la malattia dominante della vite: « A Certaldo di uve ce n' ha di tutte le generazioni; ma unguanno (quest'anno) gli le arrivò la melata. »

RIFARSI, RIAVERSI, RIPIGLIARSI, RINVENIRE, RISOLVERE, si adoperano per esprimere il vigore che tornano a pigliare le piante, in cui si era per qualsiasi cagione illanguidita la vegetazione: « Si ha a temere che la vite offesa non possa più rifarsi; Si possono ancora riavere quei mori già stenti d'una piantata, amministrando loro il concio più di frequente che agli altri; Se il piantone dell' ulivo riscoppia, si ripiglia, e dà frutto: Quel piantone, o altro frutto, che metta male e dà addietro, mai più non rinviene; I magliuoli offesi dal bestiame fanno il respo e non risolvono più. »

DAR NELLE VECCHIE, CADERE NEL MAL DELLA VECCHIA, INVECCHIARE, PERDERE, si suol dire delle piante e di alcune parti di esse, nelle quali va spegnendosi la vita; « I peri, i meli, e simili altri frutti, quando sopra di essi nascono molte piante di vischio o pania, dan nelle vecchie; Boschi caduti nel mal della vecchia; Il melo invecchia molto tosto; Quando un castagno comincia a perdere, che si vuota e invecchia, allora, ecc. »

— VECCHIUME, la parte vecchia dell' albero, come rami e simili: « Agli ulivi si levano i rami secchi e tutto il vecchiume che hanno addosso. »

— SVECCHIARE, levare il vecchiume: « Svecchiata la pianta, gli altri rami vengono più gagliardi. »

MORIRE, cessar di vegetare: « Il frumento preso dall' arrabbiaticcio illanguidisce e muore; Il gelso nei terreni umidi e acquitrinosi, non vegeta, ma muore presto; » e in senso attivo: « Vede là que' magliuoli? la brina li avrebbe morti se non fossero gagliardi. »

Di qui la *Moria*, malattia dei gelsi, e *Morticino* detto di legname, che dà la pianta seccata e morta naturalmente sul terreno.

La cessazione della vita nelle piante, è preceduta per lo più da certi segni esteriori, che si esprimono coi verbi *Sverdire, Ingiallire, Appassire, Invizzire, Smungersi d' umore, Seccarsi, Inaridirsi.*

§ 4.

DELLA PROPAGAZIONE DELLE PIANTE.

PROPAGARE, MOLTIPLICARE, RIPRODURRE, si dice in genere dell'azione naturale o artificiale per cui da una pianta se ne generano altre della stessa specie e varietà.

Le tre voci, appunto perchè generali, non hanno sempre l'identica nozione, e chi bada alla stretta proprietà, le distingue fra loro. Le piante si *riproducono* per seme, formandosi cioè il nuovo individuo dalla influenza vivificante della generazione; si *moltiplicano*, pluralizzandosi l'essere colla divisione dell'essere stesso; la *propagazione* comprende piuttosto la prima che la seconda maniera, come si vedrà sotto.

La moltiplicazione naturale avviene per semi, tuberi e bulbi; e l'artificiale per talea e per innesto

SEME, vedi sopra § 2.

Dicesi: « Spargere il seme; Mettere a seme il campo; Sotterrare, Coprire ecc. il seme; Preparare il seme, ecc.

La *preparazione* dei semi si fa talvolta in diversi modi acconci a favorire il germogliamento e lo sviluppo delle giovani piante, o sivvero a prevenire la comparsa di certe malattie, la rosura di insetti, ecc. La più frequente di queste operazioni è l'incalcinatura che si fa al grano.

Seme, dicesi anche alle piccole uova che fanno i bachi da seta.

Alcuni modi figurati si formano da *Seme*, come: « Di mal seme mal frutto; Ogni erba si conosce al seme, ecc. »

— SEMINI, semi minutissimi: « I semini del malocchio stanno senza nascere anche otto o dieci anni sotterra ».

Semini, chiamasi anche una pasta da minestre, per essere formata come di tanti piccoli semi di popone.

— SEMACCIO, e più frequentemente al plurale *Semacci*, chiamano i semi delle cattive erbe che crescono in mezzo a' cereali, come loglio, gittone e simili: « Nelle pule di grano vi sono sempre annidati dei semacci. »

— SEMENZA, SEMENTE, SEMENTA, si pigliano talvolta per seme.

Messi a confronto tra loro questi vocaboli presentano delle differenze sensibili di significazione. La *semenza* è quella che si raccoglie per *seme* dell'altre piante; *semente* si dice del seme che si affida alla terra, per averne la messe; e *sementa* per l'atto e il tempo di spargere il seme.

Semenza, diconsi, a Firenze, i semi di zucca salati e tostati in forno: li comperano per le strade i ragazzi per trastullarsi, e i beoni perchè incitano al bere. Li chiamano anche *Trastullini*.

—SEMENZAJO, Vedi sopra *Piantonajo* § 1.

SEMENZINA, SEMENTINA, seme d'alcune erbe esotiche dette *Artemisie*, che vendesi come vermifugo nelle spezierie anche sotto il nome di *Seme santo*.

— SEMENZIRE, far seme, produr seme: « Lasciar semenzire le rape. »

Vedi *Seminare, Sementare*, Artic. IX

TUBERO, nome che si dà alla protuberanza nuda e carnosa, o farinacea di alcuni vegetali, collocata sopra i loro rami sotterranei, capace di riprodurre l'intiera pianta, che se ne sviluppa per ogni verso, come nelle patate, nel topinambur e simili.

Alcuni comprendono sotto il nome di *Tuberi* anche gli ovoli o puppole dell'olivo, perchè hanno la stessa significazione fisiologica ed agraria.

— TUBEROSO, che è della natura del tubero, che produce tuberi, che nasce da tuberi: « Piante tuberose; Radici tuberose. »

BULBO, CIPOLLA, ingrossa-

mento globoso formato in certe piante alla base della loro radici, situato per lo più sotto terra. Gli è dal centro del bulbo che si sviluppa la nuova pianta.

Il bulbo è *solido*, come nel pancacciuolo; *tunicato* o fatto a sfoglie, come nella cipolla; *squammoso*, come nel giglio.

Il nome di *Cipolla*, che anche si dà al bulbo, ed è più comune nell'uso del popolo, proviene dalla somiglianza che ha con questo agrume: « Cipolla di narciso, cipolla di giacinto, Cipolla di tulipano. »

I *bulbi* differiscono dai *tuberi*, perchè i primi da un sol punto, e i secondi da tutti buttano radici.

— BULBOSO, che ha, che produce bulbo, che nasce da bulbo: « Erbe bulbose, Radici bulbose. »

— BULBETTO, BULBETTINO, piccolo bulbo.

TALEA, chiamasi con voce latina il tallo, o pollone, o ramo, ecc, che si stacca dalla pianta madre, e si ficca in adatto terreno, perchè produca una nuova pianta: « I rami da farne talee devono esser giovani e ben occhiuti; Le talee si piantino in modo che le gemme guardino in su, come facevano prima di essere separati dalle rispettive piante. »

La talea della vite dicesi propriamente *Magliuolo*. Vedi Articolo XI.

Si propagano per talea il gelso delle Filippine, il pioppo bianco, e nero, il salcio, il vetrice, il fico, e in generale le piante a legno floscio od a rami nodosi. Si pianta la talea per modo che due o tre delle sue gemme restano sotto terra; da queste, sviluppandosi le radici, e da quelle rimaste fuori, germogliando i rami, si genera la nuova pianta.

I giardinieri propagano per talea ogni generazione di piante, così legnose, come erbacee, usando campane di vetro ed altri minuti artifizii, che non è concesso di adoperare economicamente nella grande coltura.

La voce *Talea*, per vero dire, è piuttosto degli scrittori che dei contadini: questi non la indicano per lo più che coi nomi di *ramo, mazza*, che in fin dei conti è la stessa cosa; « Propagare per ramo; Propagare per mazza. » Anticamente la dicevano anche *Glaba*, quasi *clava*; donde il verbo *Deglabare* della bassa latinità, nel significato di levar le glabe da una pianta, o come dicesi ora, scapitozzare, e storpiato forse nel milanese *Gabà*.

Collocate in vivajo o posticcio a barbicare, le talee pigliano il nome di *Piantoni;* poi barbicate che siano e divelte, per essere altrove piantate, si chiamano *Barbate* o *Barbatelle*. Vedi sopra § 1.

A questo processo artificiale, con cui si obbliga il ramo d'una pianta posto sotto terra a mettere radici, appartengono anche il *Margotto* e la *Propaggine*, che fisiologicamente considerati, non sono altro che talee.

MARGOTTO, (nei vocabolarii e in alcuni dialetti, *Margotta*) dal latino *Mergus*, ramicello d'albero il quale, tagliato in traverso per metà, in modo però da non intaccare il midollo, si fa passare in un pignattino sfondato, o cestello, o altro recipiente ripieno di buon terriccio, affinchè getti dagli occhi le sue radici. Formate queste, il margotto si stacca e si pianta.

— MARGOTTARE, fare margotti: « Le piante, che hanno rami inflessibili si margottano; Molte maniere vi sono per margottare, ma queste appartengono più ai giardinieri che ai contadini. »

Quel margotto che si fa buttare da sè senza l'ajuto dell'incisione, dicesi *Ladroncello*.

PROPAGGINE, (gli antichi scrivevano *Propagine*) è una specie di margotto che si fa o piegando al suolo con avvedutezza un ramo d'albero, un virgulto che nasca da ceppaja e simile, sotterrandolo colla cima in giù, e tenendolo in comunicazione colla pianta madre, per staccarnelo barbicato che sia.

A questa sorte di propaggine, in

alcuni vocabolarii, si dà il nome di *Trattore* o *Burghe*.

Di tutte le piante si fanno propaggini, purchè i rami si possano incurvare e consentano d' essere sotterrati, senza stroncarsi; ma per lo più si pratica ciò nella coltivazione della vite, per riempire le radure dei filari, per rinnovare o ringiovanire la vigna e simile, sotterrando non solo qualche capo, ma talvolta l'intero pedale.

— PROPAGGINE A CAPO GATTO, fatta una fossa presso la vite, dopo averla scalzata fino alle ultime barbe, ve la adagiano in modo che una parte del suo pedale, soprattutto se troppo vecchio e magagnato, rimanga a guisa d' un arco sopra il terreno, per essere poi recisa, dopo che la porzione sotterrata avrà convenientemente barbificato.

— PROPAGGINE A LACCIUOLO, si piega nella fossa il tralcio della vite in figura d'arco, facendone rimanere l' estremità nella fossa stessa; e spogliandone la parte esterna di tutte le gemme, meno quella che rimane prossima al terreno, dalla quale si sviluppa la nuova pianta, cui dopo tre anni distaccano dal vecchio tronco. Si pratica nelle colline pisane.

— INNESTARE A PROPAGGINE, Vedi sotto *Innesto*.

Propaggine, per simillt. vale anche discendenza, stirpe, lignaggio; *Propaggini* sono delte le diramazioni delle vene nel corpo umano; « Propaggini dei monti, ec. »

Sono sinonimi di propaggine, *Sottomessa*, voce adoperata spesso dal Trinci e viva ancora in alcune parti di Toscana; *Mergo*, *Mergolato*, citati nei vocabolarii nel significato di capogatto, ma non conosciuti dai contadini toscani, *Provana*, che leggesi nel Gagliardo e propria di alcuni dialetti.

— PROPAGGINARE, fare propaggini: « La stagione di propaggìnar le viti è l'autunno; Si propaggina la vite, piegandola nella fossa col suo fusto, cavando fuori solo le punte de' magliuoli. »

— PROPAGGINAMENTO, PROPAGGINAZIONE, il propagginare.

Dagli antichi dicevasi *Propagginare* il sotterrar vivo alcuno col capo all'ingiù, tormento che si dava agli assassini.

Corrispondono a propagginare il *Sottomettere* o Far *sottomessa* dei Lucchesi; il *Provanare* di alcuni dialetti; l' *Infrasconare* dei vocabolarii, se pure questa voce non significa qualche foggia particolare di propaggine, per esempio, quella a capogatto.

INNESTO, operazione che consiste nel congiungere una parte viva d' un vegetale con un altro, col quale abbia una sufficente analogia, e far crescere la prima a scapito dei succhi della seconda.

Innesto, chiamasi pure la parte del vegetale che si trasporta e si salda sopra un'altra, altrimenti *Nesto*, che è la denominazione più comune (Vedi sotto).

Questo è detto anche *Domestico*, per opposto a *Selvatico* o *Soggetto*, che è la pianta alla quale si unisce il domestico, quella che riceve l'innesto.

Servono di innesto un ramo di pianta domestica, il qual ramo, in questo caso, dicesi *Marza;* ovvero una parte del ramo, come è la sua buccia munita di occhi. Di qui le due principali maniere di operare questo congiungimento, ossia l'*Innesto a Marza*, e l'*Innesto a occhio*, che comprendono tutte le altre, corrispondente la prima alla *Insizione*, e la seconda all'*Inoculazione*, degli antichi.

— INNESTO A MARZA, si eseguisce tagliando in mezzo per lo lungo il capo del pedale, o del ramo selvatico, e imbiettandovi la marza domestica.

Marza, dicesi propriamente il ramoscello domestico munito di gemme, che si taglia da un albero per annestarlo sul selvatico: « Le marze siano grosse e vegnenti, non fuscelluzzi. » Si crede che abbia preso il nome da marzo, perchè gli è in questo mese che sogliònsi per

lo più fare gli innesti, cioè nel tempo che le piante cominciano a entrare in succhio.

Nel Lucchese e altrove, dicesi *Mazza*, *Mazzetta*, *Bacchetta*, donde l'*Innesto a mazza*, *a mazzetta*, *a bacchetta*, che è tutt'uno coll'innesto a marza.

Nei vocabolarii, la marza da innesto è detta anche *Calma*, *Calmella*, *Calmo*, *Calmello*, da cui si trasse il verbo *Incalmare*, per Innestare; ma queste voci non sono più dell'uso comune. Trovo strano poi che uno scrittore d'agraria la faccia derivare da *Calma*, perchè l'innesto, dice egli, si ha a fare quando l'aria è in calma. Se non ci fosse l'*inseritur oleaster calamo* di Plinio, si potrebbe, in difetto d'altra migliore interpretazione, accettar questa; ma dal *calamus* latino al *calmo* italiano non c'è gran tratto; e l'*inserere calamo* è reso dal Forcellini per *innestare a marza*, e forse corrisponde meglio all'*innesto a cannello*, del quale vedi sotto.

Altri sinonimi di marza sono *Sorcolo*, *Sorculo*, o *Sorcoletto*, *Sorgoncello*, citati dai vocabolarii, ma poco comuni nell'uso dei contadini.

L'innesto a marza piglia speciali denominazioni dalle diverse maniere di operarlo.

— INNESTO A SPACCO, o A FESSOLO, o A SQUARCIO, si spacca verticalmente e in due parti eguali, il tronco o ramo del soggetto che ha da ricevere le marze. Comunemente se ne pongono due, una per parte dello spacco, tagliate in basso a forma di bietta, per cui dicesi anche *Innesto a bietta, a zeppa, a cuneo*, e ve le assettano in modo che la corteccia del domestico e quella del selvatico combacino bene insieme, e precisamente nei libri o seconde bucce.

— INNESTO A CROCE, si fa praticando, specialmente negli alberi adulti, due tagli verticali a croce sul soggetto in modo di insinuarvi quattro marze.

— INNESTO A FORCA, operando in senso inverso si riduce a bietta il ramo del soggetto, e fessa la marza, la si insinua sopra la bietta del ramo da innestarsi, e la vi si ferma sopra come a cavalcioni.

— INNESTO A CORONA, o A CORONETTA, non si fa altrimenti lo spacco, ma reciso il tronco o ramo del soggetto che deve ricevere il nesto, si allontana alquanto la buccia dal legno, per cui dicesi anche *Innesto a buccia*, e vi si insinuano tutt'all'intorno più mazzette, tagliate in basso a becco di flauto.

— INNESTO A OCCHIO, così si chiama quel congiungimento artificiale di un ramo ad altra pianta, che si fa, denudando della propria scorza un picciol tratto del soggetto, e col surrogarvi un altro tratto di scorza tolta dal ramo domestico.

Praticamente si fa per lo più operando sulla buccia del soggetto un'incisione a forma di croce o di T, che arrivi fino all'alburno, e insinuandovi un occhio tolto da un albero domestico, con una porzione della buccia sulla quale è impiantato.

Quanto agli arnesi adoperati per incidere la buccia, e sollevarne i lembi che devono ricevere l'occhio, come per fare lo spacco della pianta, nell'innesto a marza, vedi Art. III, § 2, *Coltelli da innesto*.

L'innesto a occhio si distingue dal tempo in cui si suol fare, in *Innesto a occhio aperto*, e *Innesto a occhio chiuso*.

— INNESTO A OCCHIO APERTO, che anche dicesi *a occhio vivo*, *a occhio scoperto*, si pratica in primavera, cioè nel tempo del succhio ascendente, e così si chiama perchè l'occhio subito dopo la saldatura si apre e germoglia.

— INNESTO A OCCHIO DORMENTE, a OCCHIO MORTO, si fa in autunno, nel tempo del succhio discendente: in questo caso l'innesto attacca, e avviene la saldatura delle parti, ma l'occhio non si schiude fino alla primavera ventura.

Nei vocabolarii, l'innesto a occhio è detto anche *Innesto a occhietto*, *Innesto a gemma*; e l'azione di innestare a occhio è espressa dai verbi *Ingemmare*, *Inocchiare*, e *Inoculare*, che ora dicesi solo del vajuolo.

Anche l'innesto a occhio si specifica in più altri che variano di nome, ma sostanzialmente sono una stessa cosa.

— INNESTO a SCUDO, a SCUDETTO, a SCUDICCIO, a SCUDICCIUOLO, chiamasi quell'innesto a occhio che si fa pigliando un pezzo di buccia foggiata a scudo, munita di un occhio, applicandola al soggetto che sia stato denudato da un egual pezzo di buccia, e facendovela aderire come la nativa faceva.

Si trova detto anche *Innesto a placca*, *a pezza*, a *piastra*. Da quest'ultima voce si formarono *Appiastrare*, *Impiastrare*, *Impiastrazione*, che si leggono in alcuni scrittori nel senso di innestare a piastra, o a scudo.

L'apertura che si fa nel soggetto per collocarvi lo scudo è detta nei vocabolarii *Portello*. Da un contadino la sentii chiamare *Sportellino*.

— INNESTO a BOCCIUOLO, consiste nel togliere da un ramo un bocciuolo o cannello di scorza, in cui trovasi uno o due occhi, e nell'infilarlo ad un ramo del soggetto sul quale calzi appena, dopo aver levato da questo un tratto di scorza uguale alla lunghezza del bocciuolo.

Talvolta non si stacca affatto la scorza del soggetto, ma fessa in quattro o cinque strisce, la rovesciano, per poi rialzarla dopo infilato il bocciuolo, al quale forma una specie di difesa.

Dicono anche a *bucciuolo*, scambiato l'*o* in *u*, e così lo pronunciano nel pistojese: « Noi il castagno si innesta a annello o bucciuolo. » Gli è vero che il cannello che serve per questa sorta di innesto, è formato dalla buccia, ma qui si considera non tanto la materia di esso quanto la sua forma, che è quella di un bocciuolo di canna. Senti il Davanzati: « Scegli una bella marza, e tagliane un pezzetto lungo un dito, dove un occhio sia, e pigni l'osso fuor della buccia, la quale rimarrà come un bocciuolo di canna, ecc.

L'innesto a bocciolo o a bucciuolo, dicesi anche *A anello*, *A anelletto*, *A cannello*, *A cannelletto*, *A spollo*, *A bucinello*, *A zuffolo*.

— INNESTO PER CONTATTO, che anche dicesi per *ravvicinamento*, per *approssimazione*, per *appicco*, si fa accostando due rami attaccati ai loro pedali, togliendo un pezzettino di scorza in quella parte ove si vogliono unire e legandoli insieme, perchè si combacino i lembi delle scorze d'ambedue.

— INNESTO a TRALCIO COMMESSO, si fa per le viti, augnando un tralcio selvatico con un domestico di eguale grossezza e legandoli accuratamente con salciuoli o ginestre, per sotterrarli di poi. Credo che questo sia l'*Innesto a propaggine* dei vocabolarii.

— INNESTO a FORO o a SUCCHIELLO, consiste nel forare con un succhiello di proporzionata grossezza il tronco d'una vite nella parte più vegeta e salda, e inserire nel foro un sermento con uno o due occhi, in modo che abbiano a combaciare i due libri. Quando l'innesto ha appigliato, si recide il vecchio tronco sopra l'innesto a poche dita di distanza.

Oltre gli innesti sopra dichiarati e più o meno usati in Toscana, di molti altri occorrono i nomi nei vocabolarii, senz'altra indicazione di quella di *sorta di innesto*, che non appaga per nulla il lettore. Ma per quanto siano svariati i modi di fare gli innesti, si riducono tutti, dal più al meno, ai due generi principali, che sono, come si è detto sopra, l'*Innesto a marza* e l'*Innesto a occhio*. Nè altro sono in fatto gli innesti *A penna*, *A zanca*, *A ugna*, *A tacca*, *Ad arco*, e va discorrendo.

— LEGARE L'INNESTO, comprimere stabilmente il domestico contro il selvatico, fasciandolo a modo con vimini divisi, scorze sottili di gelso, o di tiglio, o di salcio.

I più diligenti fanno questa legatura con cordoncini di lana, o altra materia elastica per non offendere le bucce, e perchè non avvengano riseghe o strozzature intorno al fusto dell'albero per l'ingrossare del medesimo.

— MESTURA DA INNESTO, è un impiastro di cera gialla, pece da calzolaj, pece greca, mattone pesto, bolliti insieme e incorporati. Se ne servono per spalmare le parti innestate, e difenderle così dall'azione del sole, dei venti e delle pioggie.

Quest' impiastro va pure sotto la denominazione di *Cera da nesti;* dai contadini appellasi comunemente *Pece*.

Un altro impiastro fanno con terra argillosa, acqua e sterco vaccino. Con questa mestura, che corrisponde all'*Unguento di San Fiacre* dei Francesi, si suole anche da alcuni coprire le tagliature un po' grandi che si fanno nel potare.

Da ultimo cingono l'annestatura con piccoli pezzi di buccia di pioppo, disposti a figura di orciuolo, in cui mettono un po' d'arena, o di quei muschi che i contadini chiamano borraccina. Questa coperta equivale alla *Baretta* dei milanesi, ma non ha pei toscani un nome speciale.

— NESTO, dicesi in generale per innesto: *Coltelli da nesto*, Cera da nesti.

— NODI DE'NESTI, que' rigonfiamenti, o orlicci, che si formano nel luogo dell' unione, cagionati dallo stagnamento de'succhi.

— FAR NESTO, per innestare: • Nell'anno del bisesto non far nesto, pregiudizio contadinesco d'altri tempi.

Più propriamente si dà il nome di *Nesto* alla marza o occhio, che sce sul selvatico: • I nesti saranno recisi di buon ora e assai prima che siano in succhio, e serbati in rena umida; Il nesto, sia ramoscello o marza, sia piastra o scudo, deve essere ben occhiuto.

— NESTAJO, NESTAJA, NESTAJUOLA, NESTETA, luogo dove si pongono le piante selvatiche per annestarle, che ora dicesi più comunem. *Piantonajo, Vivajo.* Vedi sopra § 1.

— ANNESTO, lo stesso che innesto, ma d'uso meno comune.

— INNESTARE, ANNESTARE, operare l'innesto. • Innestare i piantoni; Annestare i castagnuoli.• Fu usato *Nestare*.

Trasportata l'operazione dal proprio al figur. si hanno i modi: • Innestare il vajuolo; Innestare una frase nel discorso; Innestare razza in razza; Chi presta male annesta, ecc. •

— ANNESTARE SUL SECCO, dicesi di chi, mancandogli materia, entra in ragionamenti diversi dai primi e fuor di proposito.

— INNESTATOJO. Vedi sopra § 2. *Coltelli da nesti.*

— INNESTAGIONE, INNESTAMENTO, ANNESTAMENTO, l'atto di innestare.

— INNESTATURA, ANNESTATURA, lo stesso che innestagione, e il luogo della pianta ove fu fatto l'innesto.

— RINNESTARE, RANNESTARE, di nuovo innestare, ricongiungere cose rotte o divise.

— SOPRANNESTARE, annestare sopra il già annestato.

INSETARE, lo stesso che innestare, benchè i vocabolarii la dicano voce antiquata, si usa ancora nel pistojese: • Se scoppia un tallo appiè d' un novello insetato si leva: Di settembre si innestà a occhio morto, ma non è buono insetamento, e non prova in quell'anno. •

— INSETO, per innesto, è rimasto a qualche dialetto.

Instio, Inserto, Inserito, Inserzione, Inserire, derivati dal lat. *Inserere*, innestare, non hanno più

che la significazione generale di congiungere, attaccare, ecc.

Nota questi modi di dire riferibili all'innesto: « L'innesto non ha fatto presa; L'innesto non mi disse; ovvero ha fatto prova, mi disse bene; L'innesto non s'è attaccato; si è appigliato, ecc. »

§ 5.

DEL POTARE E RIMONDARE LE PIANTE IN GENERE.

POTARE, togliere alle piante coltivate, durante il loro accrescimento, qualche loro parte, secondo che torna utile alla vegetazione delle medesime, o per altri fini.

Si *potano* i rami mal collocati o che si aduggiano scambievolmente, i troppo rigogliosi, gli stenti, o rotti, o scosciati dal vento, dalle nevi e simili; Si *pota* talvolta per promovere maggiormente l'incremento dei rami e quindi delle foglie, e tal altra quello de'frutti, per dare un buon equilibrio tra le fronde e le radici, per ringiovanire le piante, per renderle più piacevoli alla vista, ecc. Anche le piante destinate a fornire legname da costruzione, come antenne, travi, stolli, tavole, ecc. vogliono essere *potate* per guisa che il loro fusto venga lungo, nè sia interrotto da nodi troppo grossi, e il loro canale midollare resti nel centro del medesimo. Medesimamente colla potatura si allevano grossi rami, i quali facciano col fusto o tra di loro tali angoli da risultarne una centinatura ricercata nelle costruzioni navali e in taluno altre arti.

— POTARE A PIRAMIDE, A CONO, A PINA, dare alla pianta la forma di piramide, ecc., quella cioè che più si avvicina alla naturale.

In questo caso il potatore si restringe a rendere uniforme e simmetrica la chioma ed a tener provvisto di rami il tronco fino al basso.

— POTARE A VASO, A PANIERA, A BICCHIERE, A LIMONE, A CONCA, distribuire i rami d'una pianta in modo che essa rimanga aperta in mezzo, perchè vi giri l'aria e vi penetrino i raggi solari.

Questa forma, essendo affatto contraria alla naturale, esige maggiori artificj, e perciò si vuole incominciare nella prima età dell'albero.

— POTARE A VENTAGLIO, obbligare i rami d'una pianta a dividersi e suddividersi sempre in un piano verticale a forma di ventaglio.

Si pratica colle piante allevate a spalliera e per lo più accosto ai muri, dove ad un mandorlato di stecche se ne fermano i rami con acconce legature.

— POTARE A CORONA, potare tutti i rami d'un albero alla medesima altezza, in guisa che sembri coronato e simmetrico; conservare all'albero soltanto i tre o quattro rami maestri che fanno il primo palco, altrimenti *Coronare*. Vedi sotto *Scoronare*.

— POTARE A OMBRELLO, fare in modo che i rami si allarghino in cima e la chioma dell'albero pigli la forma di ombrello: « La potatura a ombrello degli ulivi si reputa la peggiore. »

— POTARE A CILIEGIO, dare alla pianta la figura del Ciliegio lasciato nel suo sviluppo naturale.

Dicesi poi « Potare largamente, Potar corto, Potar lungo, Potare a occhio, Potare a vino, Potare a capo volto ecc. » modi che si dichiareranno all'Art. XI, parlando delle viti.

— POTAJUOLO, arnese rurale della forma di un *pennato* (Vedi Art. III, § 2), di cui si servono i contadini per potare o per far legna. Così lo chiamano nel senese. Nei vocabolarii è registrato anche *Potatojo* per potajuolo.

— POTATORE, chi pota e strumento da potare con molta prontezza, senza far tagli falsi, ecc., da vedersi come sopra.

— POTATURA, POTAGIONE, POTAMENTO, il potare: « La po-

latura dell'ulivo dovrebbe limitarsi allo stretto necessario; La potagione del gelso va fatta con molta cura e diretta ad aver mollo prodotto di foglia e conservare insieme la pianta. »

I contadini dicono anche *Pota* per potatura: « La pota delle viti » Poi, danno a *Potatura* il significato di ciò che si leva dalle piante, potandole: « Fascine di potature, di viti e di oppi. »

Potatura, prendesi pure per il tempo acconcio e destinato a potare.

Il *Potare* italiano non è che una leggiera trasformazione del *Putare* latino (quasi *putum* o *purum* facere), che vale purgar le piante dai rami secchi, infetti e inutili, perchè pare che i coltivatori latini non praticassero che una semplice *Rimondatura* (vedi sotto, questa voce), e si astenessero dai grossi tagli, come se ne fanno dai moderni. Si sa infatti che la vera potatura dell'ulivo non cominciò in Toscana che verso il 1820. Da putare gli stessi Latini trassero *Interputare, Amputare.* Quest'ultima voce ci è rimasta nella sua integrità, e si adopera ancora nel linguaggio agrario (*Amputare un ramo*), come in quello della chirurgia (*Amputare un braccio*).

Chi studia le origini delle parole potrà vedere come da *Putare*, significante una semplice operazione contadinesca, siansi formati il traslato *Putare*, per affermare, pensare, manifestare insomma il proprio giudizio, quasi recidendolo da ogni falsa opinione. Di qui il modo popolare *Puta caso*, o *Puta il caso* o *Puta* semplicemente, che vale per esempio, a modo d'esempio e simili; e i derivativi *Putativo, Reputare, Computare, Disputare,* ec.

TAGLIARE, voce di generica significazione, usata talvolta per potare: « Tagliare gli ulivi, Tagliare a corona. »

Havvi ancora fra contadini il pregiudizio che si debbano tagliare gli alberi a certe fasi della luna, benchè questa non abbia nulla a che fare colle loro faccende: donde i modi di dire. « Tagliare a luna scema, Tagliare a luna buona; ovvero Tagliare a luna dura. Tagliare a luna tenera. » E di chi ha buona disposizione di fare alcuna cosa dicesi che « è tagliato a buona luna. »

— TAGLIATURA, il tagliare, la parte tagliata, il segno che rimane nella pianta: « Il potatore degli ulivi deve avere molta attenzione nel fare le tagliature; Le tagliature dei grossi rami a gelsi producono sempre un grave danno, perchè il legno rimargina male; Coprire le tagliature col solito impiastro; Si scelgano i fusti diritti scevri di nodi e di tagliature. »

Quest' ultime tagliature pare che corrispondano alle *Caverozzole* dei vocabolarii, che sono quelle piccole cavità, le quali si formano nel legno pel distendersi e ingrossarsi delle fibre della corteccia intorno al taglio.

— TAGLIO, lo stesso che tagliatura, potatura: « L'ulivo sopporta male il taglio smodato; Il taglio dell'ulivo è semplice assai nel lucchese, e consiste nel mantenerlo vuoto in mezzo, d'uguale altezza ne' rami e libero dai polloni. »

Taglio si riferisce anche alle piante, al ramo in particolare, che nell'atto della recisione può esser fatto in questo o in quel modo: « Ogni ramo deve essere tagliato rasente a quello che resta, e questo taglio deve esser fatto un pocolino a sdrucciolo o a scarpa dalla parte di fuori del ramo acciò possa ben scolare l'acqua: « Il taglio ha a farsi in modo che, coll'andar del tempo la buccia venga a coprire parte della tagliatura, nè l'acqua faccia marcire questa, e spesso i rami e la pianta; Il taglio dev'essere pulito, senza intaccature, ritagli o sfilature. »

Dicesi dunque variamente: « Taglio tondo o orizzontale; Taglio obliquo, o a canna o a sdrucciolo, o a scarpa, o a ugna, o a becco di

flauto, o a bocca di luccio; Taglio netto, senza schegge o risalti; Tagli falsi, Far larghi tagli, ecc. »

Nell' Articolo *Boschi*, torneranno fuori di nuovo *Tagliare* e *Taglio*, accresciuti del derivativo *Tagliata*.

Partecipano del senso generale di tagliare, taglio, le voci latine *Recidere, Recisione*, che occorrono nel linguaggio agrario. Talvolta esprimono l' atterramento stesso delle piante: « I castagni, se non danno più frutto, si recidono. » Dalla stessa fonte latina derivarono il *Succidere* de' magliuoli. (Vedi Articolo XI); e *Ceduo*, detto di bosco.

Scendendo dal generale al particolare, l' operazione di tagliare, o potare le piante ha voci più significative, che la esprimono, anche pel vario modo con cui può essere eseguita.

CAPITOZZARE, tagliare tutti i rami di un albero sino sul tronco, far capitozze: « Capitozzare i gelsi; « Sarà bene qualche volta capitozzare gli alberi alla distanza di quattro o cinque braccia dal terreno. »

— CAPITOZZA, dicesi l'albero che, per essergli stati tagliati tutti i rami, rappresenta alla sommità del tronco quasi un capo: « Le capitozze non hanno generalmente la durata si lunga quanto le piante che crescono liberamente all'altezza che suol dar loro la natura; Potare a capitozza; Tenere un albero a capitozza; Boschi cedui a capitozza. »

Hanno, a un di presso, il senso di capitozzare, *Scapitozzare, Scapezzare, Scoronare, Topponare, Scamozzare*, come apparisce dagli esempi.

SCAPITOZZARE: « Se vuoi farne molti (de' mori), scapitozzane di marzo uno che sia in luogo umido e grasso. »

SCAPEZZARE: « Se ripullula in cima al tronco, e là ove se ne dipartono i rami, scapezzate quivi l'ulivo; Si scapezza il pedale lasciando venir su diritte e poco divergenti le vermene. »

— SCAPEZZO, per scapezzamento: « Nello scapezzo non s'è avvertito questo danno, che le piante (i castagni) si vanno a perdere presto. »

SCORONARE: « Quanto al loppo, si dovrebbe rispettare la vetta o guida, e solo ripulendolo dai rimessiticci che gettasse sul tronco, scoronare a conveniente altezza quel tronco medesimo sotto i suoi rami. »

TOPPONARE, usasi nel lucchese, per scapitozzare: « Topponare l' ulivo. » Vedi *Toppo*, con *Boschi*.

SCAMOZZARE, è d'uso per la montagna pistojese: « Quando il castagno invecchia, o si taglia in piana terra, o si scamozza; Si scamozzano a mezz' aria i castagni, o in sulla vetta, o anco pari a terra. »

— SCAMOZZO, per scamozzamento.

— SCAMOZZATURA, ciò che si leva dalle piante, scamozzandole; ed anche le piccole punte del rami scamozzati: *Scamozzature di quercia*.

Sono pure adoperati, nel linguaggio de' potatori, *Dimozzare* da cui *Dimozzo*, per dimozzamento, che si sentono sopratutto nel pistojese; *Mozzare, Smozzare, Smozzicare;* e questi altri che esprimono alcune specialità di taglio, *Tosare, Tondere, Schiomare, Sterzare, Sfrascare, Rischiarare, Schiarire, Diradare, Diramare, Disradare*.

ZUCCONARE, ARZUCCOLARE (da *zuccone* o *zucco*, per capo) hanno senso affine a capitozzare, scapezzare, ma dicesi per lo più del tagliare le piante a fior di terra, o lì presso: « Il miglior modo di rinvigorire i peschi consiste nello zucconare quelli che vengono dalla semente; Zucconare i gelsi delle

Filippine che si tengono a ceppaja; Arzuccolare i magliuoli. »

Si possono aggiungere da ultimo *Svettare, Spuntare, Cimare,* quasi dicasi levar la *vetta*, o *punta*, o *cima* delle piante; sebbene non sempre si applichino alla potatura propriamente detta; poichè si svettano i gelsi, i pioppi e simili, ma anche si spuntano, si cimano i grani, le fave che vanno in rigoglio, si cima il granturco, ecc.

Ogni taglio della pianta, equivalendo a una ferita, ad una mutilazione, questa per forza vegetativa si *cicatrizza*, si *rimargina*, e come leggesi nel Palladio, *fa il callo.*

ZINGONE, ZINCONE, NASO, quel po' di legno che rimane quando il ramo non si taglia alla sua base o vicino a una gemma, ma poco sopra: « La potatura vi è mal intesa, perchè si vedono i gelsi coperti di zingoni morti di rami mal potati; Si guardi che, nel tagliare il ramo, non si vada troppo innanzi nello stelo, ed ai legni molto dolci si lasci un qualche piccolo zincone, il quale non si raderà prima che la scorza del fusto non sarà venuta addosso al suo calcio; Si faccia il taglio netto, sicchè non rimanga nel fusto principio di ramo amputato, che alcuni chiamano naso.

Sono d'uso anche i dimin. *Zingoncino, Zinconcino.*

In generale, la parte di un ramo, di un fusto ecc., che rimane dopo il taglio, chiamano *Moncone, Mozzicone, Troncone.*

RIMONDARE, dicesi per esprimere quella specie di potatura, che esclude i larghi tagli e si limita a levar via dalle piante i succioni, gli zingoni, i rametti rotti, o seccati, o infermi o simili. « È utile talvolta lasciare il gelso senza potare, rimondandolo solo dal seccume, e dalle vettucce; Oltre alla vera potatura, gli ulivi si rimonderanno dai succioni, che si sviluppano sul fusto. »

— RIMONDATURA, il rimondare, e ciò che si leva dagli alberi nel rimondarli: « Alcuni restringono la potatura dell'ulivo ad una semplice rimondatura del fracidiccio, del seccume e dei succioni, senza più; Vedi là quella catasta? è tutto legno della rimondatura. »

Dicono anche *Rimonda*, per rimondatura: « Una certa rimonda va praticata tutti gli anni ai gelsi, nella quale i ramuscoli, ecc. devono togliersi; Rimonda de' zingoni. »

RIPULIRE, lo stesso che rimondare; « Nel principio di marzo si debbono riguardare i gelsi e ripulirli dal seccume e principalmente dai zingoncini sopra i rami potati l'anno avanti; Nel ripulire i castagni si fa di molto legname da bruciare; Di marzo quando la pianta è sul muovere, indebolisce a ripulirla. »

— RIPULITURA, lo stesso che rimondatura, nei due significati di questa voce: « La ripulitura li rifà giovani i castagni, che tornan lieti e più forti a produrre; Fascine di ripulitura; La ripulitura il meglio è di verno che non gira l'umor della pianta, la buccia si tien serrata al legno, e non si perde nulla.

La rimondatura o ripulitura delle piante si esprime anche in modo particolare coi verbi *Spollonare*, levare i falsi polloni; *Sfemminellare*, levare le femminelle; *Sbastardare, Scacchiare*, ecc., come vedrai all' Art. *Vite;* e dagli scrittori di cose agrarie coi verbi *Sbroccare, Dibruscare, Bruscare*, ecc. levare i brocchi, i bruschi, ecc. specie di rimondatura che si fa più colle mani che col ferro.

Il carattere di generalità, che ha questo tema, toglie di andar più oltre, per non aver a ripetere in altri articoli ciò che in questo fosse già detto. Quando si tratterà delle piante in particolare, e specialmente delle viti, dei gelsi, degli ulivi, non si potrà far di manco di parlare della potatura e rimonda-

tura, che sono tanta parte del loro governo.

Una voce sola voglio aggiungere, e questa è *Scattivare*, per rimondare, quasi dica levar via il cat tivo, cioè i rami infermi, i seccajuoli, ecc. « Bisogna scattivarli i castagni, levarli di dosso i rami bruschi, morti, che trattengono gli altri dal frutto. » Il Giuliani, nelle sue lettere sul *Vivente linguaggio della Toscana*, parlando della coltivazione dei castagni, dà questa voce come usata dai montanini pistojesi. Anch'io l'ho sentita nel fiorentino, però non nel senso di ripulire gli alberi, ma molto acconciamente in senso analogo a quello. Una donna aveva per le mani una vesticciuola e colle forbici ne levava qua e là le parti sdrucite, per racconciarla a nuovo. La richiesi che facesse, ed ella: « Sto scattivando questa blusina pel mio bambino. » È strano che nè il Fanfani, nè il Rigutini, i quali vanno raccattando i vocaboli dell'uso, non abbiano ancora registrato questo, che starebbe tanto bene in un vocabolario della lingua parlata.

ARTICOLO VI.

DEL SEMINARE E DEL RACCOGLIERE, IN GENERE.

SEMINARE, affidare alla terra i semi dei vegetali per farli produrre e fruttificare.

Dicesi *Seminare grano*, *trifoglio*, ecc.; e se vi si comprende anche l'idea del terreno che deve ricevere quel tal seme, *Seminare a grano*, *a trifoglio*, ecc.

— SEMINARE A FILE, A FILARI, A RIGHE, A STRISCE, gettare i semi nella terra in modo che le piante abbiano a formare tante linee parallele, e si fa questo per le piante che devono essere sarchiate: « Convien guardare che il seme del granturco sia sparso a file diritte, per poterlo poi sarchiare facilmente; I fagiuoli associati al granturco si seminano contemporaneamente a filari alternati, ovvero nel medesimo filare; Il gelso si semina a righe. »

La sementa *a file*, può comprendere quella *a solchi*, *a buche*, *a cavicchio*

— SEMINARE A SOLCHI, lo stesso che seminare a file, se non si considera che la disposizione delle piante in linee parallele; ma ne differisce in ciò, che queste linee sono tracciate dall'aratro e rappresentate da tanti solchi. I semi si gettano andantemente per tutta la lunghezza di questi solchi, vi si gettano a mano, e come a conto; onde dicesi anche in alcuni luoghi *Seminare a getto*, *Seminare a mano*. Si seminano a solchi le patate, i fagiuoli, il granturco, i ceci, le fave, ecc.

— SEMINARE A BUCHE, A BUCHETTE, A FORMELLE, dicesi quando, in luogo di solchi andanti, si cavano colla zappa a giuste distanze su una stessa linea delle buche, nelle quali si depongono i semi.

— SEMINARE A CAVICCHIO, A PIUOLO, fare col cavicchio un foro nel terreno, e lasciarvi cadere il seme: « Nella sementa serotina, torna utile seminare il granturco a cavicchio. »

In questo caso altri dice *Piantare a cavicchio*.

— SEMINARE A GUASTO, ALLA GUASTA, A GUADO, A STRATO, A STRATOLO, gettare il seme alla rinfusa, come va va, in un terreno piano e unito, e talvolta anche sodo: « Si gettan le fave a strato, e come dicono a guasto, e si vangan sotto; La nuova maniera di fognare i campi per cannelle, fa nascer la speranza di seminare a stratolo, senza imporcare. »

— SEMINARE A PORCHE, A PASSATE, A MANEGGE, gettare il seme sulla superficie del terreno, partita in tante porche, o passate, o manegge; Si semina a porche, e non a guasto, per poter passeggiare nel consueto solco: « Il seminare a passate risana i terreni. »

— SEMINARE A MINUTO, ALLA MINUTA, ALLA PARI, A PIANO, A PRATO, cioè in un terreno pari, a superficie piana, senza solchi, senza porche: « Si è discusso se la sementa a porche sia prefe-

ribile alla sementa a minuto; La sementa de' ceci va fatta alla pari e non a porche: Le prove per la sementa a piano sono rimaste infruttuose, e si tornò alla sementa a passata. »

— SEMINARE A SPAGLIO, dicesi di un modo particolare di spargere il seme, che consiste nel girare in tondo la mano e con forza, come si fa comunemente per la sementa dei cereali d'inverno, e per le rape.

Il seme si può gettar *fitto*, *fondo*, *chiaro*, *unito*, *rado*, ecc. « Il grano di Barberia non vuol essere seminato molto fitto; Le biade minute siano piuttosto rade che fonde. » Per lo più si loda la sementa rada delle piante annue e in particolare del grano, come in questi proverbi: « Del fitto non ne beccan le passere » (deve intendersi che non ne beccano, perchè il grano viene di cattiva qualità, e le passere, come gli altri uccelli, cercano sempre il migliore); « La sementa rada non fa vergogna all'aia; Per andar scalzo e seminar fondo, non arricchì giammai persona al mondo. »

— SEMINARE IN CROSTA, seminare sul terreno che non ha avuto alcuna aratura, che è sodo, come si fa talora, gettando a strato le fave sul campo, che poi si vanga o si coltra.

— SEMINARE SULLA VANGA, SULLA ZAPPA, SUL BIDENTE, intendi sul terreno lavorato dalla vanga, dalla zappa, dal bidente: « Le fave e le vecce vanno seminate sulla vanga; La sementa di tutte le biade dovrà farsi o sulla vanga, o sul bidente, secondo l'uso dei paesi. »

— SEMINARE SUL GRANO, SULLA STOPPIA, o simile; seminare in quel terreno dal quale fu raccolto il grano ecc. « Seminar vena sul grano. »

Anche si *semina sul grano*, quando, a marzo, si getta fra il grano in erba i semi del trifoglio pratense. Vedi sotto *Soprasseminare*.

— SEMINARE IN ROMPONE, vedi *Rompere*, Art. IV.

— LAVORA O ABBORRACCIA, MA SEMINA FINCHÈ NON DIACCIA, affrettati, pur di fare; e si intende della sementa dei cereali di Inverno. Quando ghiaccia fa d'uopo, per seminare, aspettar che dimoj, e che quindi si dissipi l'umidità, lo che fa perdere moltissimo tempo.

L'affrettarsi a far la sementa (del grano) è indicato anche da questo proverbio: « O molle o asciutto, per S. Luca (18 ottobre) semina. »

— DA SAN GALLO (16 ottobre), *ara il monte e semina la valle*, in piano si deve seminare il grano più presto che nel poggio.

— CHI SEMINA CON L'ACQUA, RACCOGLIE COL PANIERE, cioè poco; e si intende della sementa del grano che non si fa bene nel terreno stemperato dalle piogge.

— CHI SEMINA NELLA POLVERE, FACCIA I GRANAJ DI ROVERE, è l'opposto del proverbio antecedente.

— MARZO ASCIUTTO, E APRIL BAGNATO, BEATO IL VILLAN CHE AVRÀ SEMINATO, si intende principalmente del grano.

— ARA CO' BUOI E SEMINA COLLE VACCHE, nel lavorare la terra giova fare il solco profondo, ma non tanto poi nella sementa.

— CHI SEMINA E NON CUSTODE, ASSAI TRIBOLA E POCO GODE, Vedi *Lavorare*, Art. I.

CHI PIU' SEMINA, PIU' RACCOGLIE, si dice di quelli che dissodano i boschi per convertirli in terreni seminativi: falsa massima che torna a grave danno dell'agricoltura.

Il proverbio non cessa per ciò di esser vero, in tesi generale, soprattutto nel linguaggio figurato, nel quale occorre spesso; come questi altri di chiara significazione: « Chi semina raccoglie, » ovvero, « Chi non semina non raccoglie; Altri semina, altri poi raccoglie; Chi semina nelle spine non vada scalzo. »

Seminare, nel trasl. vale sparge-

re, divolgare: *Seminar la discordia, Seminar la zizzania*, *Seminar scandali*, ecc.

— SEMINATO, usasi sost. per campo dove fu sparso il seme, e pel seme stesso già nato e cresciuto: « Piovere sul seminato; I seminati vengono avanti bene; Vento che abbatte alberi e seminati. »

Dicesi proverb. *Uscir del seminato, fuor del seminato*, o simili, per impazzare, o prevaricare comecchessia; e *Cavare* o *Trar del seminato*, per far impazzare, e talora far uscir di tema o del soggetto che si ha fra mano.

— SEMINAGIONE, SEMINATURA, SEMINAMENTO, atto del seminare. I Toscani dicono più comunemente *Sementa*. Vedi sotto.

— SEMINATORE, presa la parola per sè, vale chi semina, sementatore. All'Art. III, § 1, fu visto che è anche il nome di un arnese meccanico per seminare.

— SEMINATIVO, agg. di terreno in cui si può, o si suole seminare: « Nelle coltivazioni annue è necessario di rompere più volte il terreno seminativo: Terre boschive, e terre seminative. »

— RISEMINARE, di nuovo seminare: « Se il granturco nasce male, e nel campo si vedono dei vuoti, in questi si fanno delle buchette e si risemina. »

— SOPRASSEMINARE, seminare sopra il seminato: voce della lingua scritta, più che della parlata. Il popolo, scomponendola, dice *seminar sul grano*, e simile.

— DISSEMINARE, spargere a modo delle sementi, e dicesi per lo più al metaf. per diffondere, divulgare.

SEMENTA, dicesi in generale per seme, semenza, semente, nel proprio e nel figurato; nel linguaggio degli agricoltori, pigliasi per seminagione, atto o tempo del seminare: *Essere alla sementa, Fare la sementa, Indugiare, Affrettare, la sementa; Sementa primaticcia, serotina; Sementa a file, a solchi, a porche* ecc., *Terre a sementa*.

— A SAN MARTINO, LA SEMENTA DEL POVERINO, non si deve ritardare la sementa del grano fino a San Martino, come fanno i coltivatori poveri, i quali per mancanza di mezzi sono costretti a differire tutte le loro faccende campestri.

In generale, i proverbj raccomandano la sollecitudine nel far la sementa, perchè il grano seminato per tempo tallisce meglio: « Presto per natura, e tardi per ventura, » una tarda sementa se fa buon prodotto, lo fa per caso, dove la sementa sollecita riesce bene per natura; « Chi prima nasce, prima pasce; Contadino sollecito non fu mai povero. »

— DI SEMENTA, nel tempo della sementa, come si dice di raccolta, di vendemmia, e simili.

— SEMENTARE, fare la sementa, seminare: « Il grano vuol essere sementato sì, in terreni argillosi, ma ben tritati; Campi sementati. »

— SEMENTINE, ordinariamente al plur. diconsi le piccole semente, come di fagiuoli o altri legumi, lino, canapa, ecc.; e così si distinguono da quelle del grano.

— SEMENTATORE, SEMENTERELLO, quegli che sementa, il seminatore, e si dice per lo più, in Maremma, di chi va co' buoi ai lavori di sementa. Anche lo chiamano *Buttaseme*.

— SEMENTINO, aggiunto di ciò che si riferisce per qualche guisa alla sementa; *Aratro sementino, Tempo sementino*.

Dell'aratro sementino vedi all'Articolo III, § 1, *Tempo sementino*, chiamano i contadini quelle giornate coperte, ma non però troppo fredde, con un po' di nebbia la mattina ed ogni tanto una pioggerella, dopo la quale il capoccia esce fuori a seminare.

C' è il *pero sementino*, il *fungo sementino*, così detti perchè maturano e vengono al tempo della sementa del grano.

— RISEMENTARE, di nuovo sementare.

RICOPRIRE, COPRIRE, dicesi per significare quell' operazione con la quale si procura che il seme sparso nel campo, venga a trovarsi circondato di terra sbriciolata, perchè possa germinare: « Si ricopre il seme con l' erpice, se la terra è sciolta e bene sfarinata; se è zollosa e tenace, convien ricoprirlo con la zappa; La terra pel grano vuol essere molto stritolata, acciò si unisca e abbracci i semi, e questi ne siano convenientemente coperti. »

In Maremma, dicono anche *Ribattere*, *Spianare:* « Di ottobre, si ribattono i seminati, che è un lavoro che si fa collo zappone. »

— RICOPRITURA, RIBATTITURA, SPIANATURA, l'atto di ricoprire il seme: « Lavoro di ricopritura; Spese di ribattitura. »

SPAURACCHIO, SPARAVICCO, SPAVENTACCHIO, CACCIAPASSERE, fantoccio di cenci che si mette ne' campi seminati per tener lontani gli uccelli.

Gli spauracchi si mettono alla canapa, dicesi da chi vuol fare intendere che non ha paura delle altrui minacce.

A proposito del danno che gli uccelli possono fare ai seminati, havvi il proverbio: « Guai a quell'anno che l'uccello non fa danno, » perchè è segno che del grano non ce n'è, ovvero che è di cattiva qualità e gli uccelli non ne mangiano.

Dalla quantità di grano che si può seminare in una data estensione di terreno, trassero gli agricoltori molte voci per significare altrettante misure agrarie, le quali per la natura loro sono variabilissime, e solo approssimative.

SACCATA, misura di tanto terreno in quanto vi si può spargere a sementa un sacco di grano: « Podere di quindici, di venti, di trenta saccate; Seme sparso sopra due saccate di terreno. »

Il sacco toscano è di tre staja, e lo stajo è eguale a 24 litri. La *Saccata* poi si ragguaglia a un *quadrato* e mezzo, e il quadrato misura 10,000 braccia quadre toscane. Ci vogliono tre quadrati circa per fare un *Ettaro*.

STAJATA, STAJORO, estensione di terreno sulla quale sogliono spargere, nella sementa, uno stajo di grano: « Gioverà dare settanta o ottanta barili di bottino per stajata. »

Dicono anche *Stajo a seme*, *Stajo a terra*: « La quantità del concio necessario per uno stajo di terra a seme, è di tre carrate almeno. »

Hanno innoltre lo *Stioro* o *Stiolo*, col plur. *Stiora*, e con *Stiorato*, che è il complesso delle *Stiora;* il *Moggio*, o *Moggiolo*, la *Moggiata;* poi la *Corba*, il *Corbello*, il *Pugnoro*, ecc., delle quali misure non si può avere un ragguaglio preciso, pel vario loro valore, anche nella stessa Toscana, ove ciascuna provincia adopera le sue. A questo confondimento porrà riparo il moderno sistema metrico, per il quale spariranno, insieme con le misure sopraddette, anche il *Quadrato*, la *Pertica*, la *Tavola*, la *Deca*, la *Canna*, la *Coltra*, il *Panoro*, la *Tornatura*, la *Scala*, il *Quartiere*, l'*Opera*, e più altre.

MIETERE, recidere con falce o altro le biade mature, per farne la raccolta.

— MIETERE A COLLO, recidere gli steli delle biade alla metà circa della loro altezza: « In alcuni luoghi, il grano si miete a collo, cioè poco sotto la spiga. »

— MIETERE A TERRA, recidere i culmi rasente terra: « Le fave ed i mochi, si mietono a terra con la falce. »

Sono noti i sensi traslati di mietere.

Quella striscia di campo, che resta mietuta volta per volta, dicesi *Passata*. Vedi questa voce con *Prati* all' Art. IX.

— MIETITORE, MIETITRICE, nel senso più ovvio delle voci, si intende contadino o contadina che miete. È anche così chiamato un

nuovo arnese per uso di mietere meccanicamente le biade. Vedi *Falciatrice*, Art. III, § 2.

— MIETITURA, il mietere, e il tempo del mietere, messe: « La mietitura delle vecce si fa a terra con la frullana; Mietitura a mano; Mietitura meccanica; Essere alla mietitura »

— MESSE, la raccolta delle biade, che si fa mietendo: « Messe scarsa, Messe abbondante. »

E per il tempo del mietere: « Eccoci alla messe. » *Messe*, dicesi anche delle biade non ancora mature: « Le messi sono belle e fanno sperare buona raccolta. »

E nel senso metaf. « Ampia messe di fatti; Mettere la falce nell'altrui messe. »

— MESSORIA, aggiunto di falce che si adopera per mietere, detta più comunemente *Falciuolo da grano*. Vedi Art. III, § 2.

SEGARE, significa propriamente recidere con sega, ma si adopera anche per mietere: « Segar le biade; Segare a collo. »

Anche usasi *Risegare*, *Risecare*: « Quest' anno si risega male; Il grano tralignò in vena, e bisognò risecarlo lesto lesto. »

— SEGATURA, il segare e il tempo del segare: « Quando il grano è attaccato dalla ruggine, è necessità anticipare la segatura; Serbare il vino per la segatura. »

I contadini, stroncando questa voce, come fanno di molte altre, dicono *Sega*: « È sega rotta, » cioè il forte della segatura; « Il grano è sulla sega, » per essere segato.

La segatura o sega, non è da confondersi col *Segato*, che si fa alle bestie, come si vedrà all' Art. *Stalla*.

Nel significato di mietere, segare, sono pure adoperati *Tagliare*, *Falciare*, coi derivati *Tagliatura*, *Falciatura*; « Tagliare il grano; Tagliatura delle messi. »

Essere in taglio, detto delle biade, significa che sono mature e da mietersi: « Quando il granello della spiga è ben granito ed assodato, allora sarà segno che il grano è in taglio. »

RACCOGLIERE, RICOGLIERE, RACCORRE, RICORRE, levare dal campo e adunare i frutti delle biade seminate, o altri prodotti della terra nella stagione della loro maturità.

Corrispondono a queste voci le latine *Legere*, *Colligere*, *Recolligere*, nelle quali, chi fosse vago di etimologie, potrebbe trovare le origini di *Legume*, *Leggere*, *Intelligenza*, *Collegio*, ecc.

— RACCOLTA, RICOLTA, l'atto del raccogliere, e la cosa raccolta: « Fare la raccolta delle fave, dei bozzoli; Raccolta piena, mezzana, scarsa, meschina, abbondante, che smoggia, che stramoggia, » cioè che passa d' assai il solito.

Dicesi pure de' cereali ancora in erba: « Le raccolte non si presentano così male, come si temeva; Cattivo è l' apparecchio della raccolta, » cioè mostra di voler essere scarsa.

— RACCOLTE MAGGESI, PRIME RACCOLTE, chiamansi i cereali d' inverno, il grano sopratutto.

— RACCOLTE SEROTINE, SECONDE RACCOLTE, tutto ciò che si semina e si raccoglie dopo la messe del grano nello stesso anno, come il miglio, il panico, le rape, i fagiuoli, ecc.

Alcune biade si possono seminare tanto in prima che in seconda raccolta, prova il granturco che si coltiva di primavera (coltura maggese), e in alcuni luoghi si semina anche sulle stopple (seconda raccolta). Vedi Art. VII.

— CADER LA GRANDINE IN SU LA RICOLTA, o IN SUL FAR DELLA RICOLTA, essere il negozio guastato in sul più buono della conclusione.

— ESSERE SEMPRE INDIETRO DUE RACCOLTE, non saper usare il danaro, consumandolo anticipatamente.

— COMPRARE, VENDERE, CONSUMARE, MANGIARE, ecc., LA

RICOLTA IN ERBA. Vedi *Grano*, *Biade*, Art VII.

— A RACCOLTA DI RACCOLTA, a modo d'avv. vale al tempo della raccolta: Il *terratico si paga a raccolta*.

— RACCOLTINA, magra raccolta.

— RACCOLTO, RICOLTO, si scambiano, nel linguaggio comune, per raccolta, ricolta; in quello degli agricoltori, hanno senso più distinto ed esprimono solo le cose raccolte. « Tempo della raccolta; Magro raccolto; Il ricolto era stato di dodici sacca a saccata. E anche fuori dell'uso agrario, una *Raccolta* di quadri, di libri, ecc. non è un *Raccolto*, e meno una *Ricolta*.

Fallire il raccolto, dicesi quando vien scarso e non corrisponde punto alle speranze dell'agricoltore: « Anche in quest'anno fallì in alcuni luoghi il raccolto dell'uva. »

Usasi anche il sost. *Fallacia* per il fallire del raccolto; « Fallacia delle fave, dei fagiuoli ecc. e l'agg. *Fallace*; Spighe fallaci. »

COGLIERE, spiccare erbe, o fiori, o frutti, o fronde dalle piante: « Il miglior sistema di far la raccolta delle ulive, è quello di coglierle a mano. »

La differenza di significazione generalmente stabilita dai filologi tra *Cogliere*, e *Raccogliere* è questa: si coglie dall'albero, si raccoglie da terra. Ma la pigliano un po troppo recisa, perchè si potrebbe dire allora *Raccoglier insalata*, come il Bresciani asserisce usarsi dai Toscani; il che non è vero, e gli stessi Toscani l'hanno in conto di modo improprio. Il vero valore delle due voci, nell'uso comune, fu posto in chiaro dall'annotatore toscano del Viani. I campagnuoli adoperano *Raccogliere*, quando l'azione ha luogo tutta e continua in un tempo dell'anno, e *Cogliere* se si leva di mano in mano ciò che è fatto maturo: « Raccogliere il grano, Cogliere le pesche »: Inoltre, cogliere, esprime l'azione di ciascun individuo; raccogliere l'azione collettiva degli opranti adunati a quella tal faccenda campestre. Ciascuno, per es., coglie le pannocchie, tutti insieme raccolgono il granturco.

— COGLITURA, il cogliere: « Coglitura de'piselli, delle fragole, ecc. »

— COLTA, per coglitura: « Radicchino (cicoria) di prima colta; Ulive di seconda colta. »

Dicesi anche delle cose state colte: « Ecco la mia colta. »

RACCATTARE, raccogliere da terra, e dicesi dei frutti cascati dagli alberi: « Raccattar le noci, le ulive, le castagne, ecc. » Vedi *Raccattare il fieno* Art. IX.

Deriva da *re*, particella iterativa, e *captare* prendere; donde il *cattare* di alcuni dialetti.

PRODURRE, dar frutto: « Terre che non producono; Il granturco non produsse, in media, che circa dodici sacca a saccata. »

— PRODOTTO, ciò che si ottiene dalla terra, frutto, rendita e simili: « I prodotti che l'arte chiede alle piante, possono consistere in una o più parti di essa; Le radici, gli steli, i rami, la scorza, le foglie, i fiori, le frutte possono formare, secondo le occorrenze, il prodotto principale della cultura; Manipolazione o trasformazione dei prodotti agricoli. »

Prodotto, dicesi anche degli animali domestici: « Prodotto della razza pecorina; Prodotto dei redami; Prodotto delle stalle »

PRODUZIONE, atto del produrre: « Terre acconce alla produzione del vino. »

Produzione, per prodotto, non infrequente nell'uso, è ripreso come gallicismo dai puristi, i quali pretendono s'abbia a dire non le produzioni della terra, ma i prodotti. Meno severo il Viani, sopporta le *Produzioni dell'ingegno*.

— PRODUTTIVO, che produce, che è atto a produrre: « Terreno produttivo; Forza produttiva del suolo. »

RENDERE, da *reddo*, fruttare

produrre: « Terre che rendono poco; Un podere rende al lordo 100 scudi l'anno; detratte le spese necessarie a conseguire l'entrata, rende al netto 50; Fattoria che rende trenta mila lire. » Dicesi anche delle case, dei censi, delle usure, e simili.

— RENDITA, ciò che rende, che frutta un podere, una casa, e simili: « Una cinquantina di gelsi dell'età d'anni quindici producono 36 scudi di rendita annua. *Rendita netta*, cioè detratte le spese; e all'opposto, *Rendita lorda*.

— RENDITUZZA, piccola rendita.

REDDITO, latinismo dell'uso; viene da *redeo*, più probabilmente che da *reddo*, e vale cosa che torna regolarmente ogni anno, come i frutti che si raccolgono dalla terra.

FRUTTARE, lo stesso che produrre: « Le terre affangarono sì che per più anni appresso quasi, non fruttarono; In ogni terra abitabile le fave nascono e fruttano; Piagge che fruttano poco. »

E detto degli animali domestici: « Le bestie porcine possono fruttare il venticinque per cento. »

— FRUTTO, entrata, rendita: « Terreno messo a frutto; Campa del frutto d'un suo poderetto; Vacca da frutto. »

Campare sui frutti, è un modo di dire con ironia e con giuoco di parole, quando d'alcuno facciamo le meraviglie che viva agiatamente, senza sapere con quali mezzi.

— FRUTTIFERO, agg. di terreno, di pianta e simili, vale che dà frutto, che produce.

— INFRUTTIFERO, che non dà frutto.

— FRUTTATO, dicesi comunemente per frutto, prodotto delle terre e delle piante: « Se le stagioni andranno propizie, il fruttato sarà bello e buono; Tener conto del fruttato delle ghiande. »

— SFRUTTARE, rendere i terreni meno atti a produrre, indebolirli, straccarli. E delle piante: « Il sucidume dà affanno alla pianta (castagno), e la sfrutta, se non lo si leva da dosso. »

Portata, quel tanto che si stima rendere un podere, un capo di bestiame, e simili. Questa voce non ha che esempi antichi: « E non dando nelle scritte le portate vere, si crearono otto commessarii, l'ufficio dei quali era l'andare in persona a ricercare in tutte le case di tutte le grasce. Qualsivoglia persona ecc. vorrà tenere bestie ec. doverà dare la giusta portata di esse nelle cancellerie » Tuttavia potrebbe usarsi acconciamente anche dai moderni.

CAVARE, RICAVARE, TRARRE, RITRARRE, RETRARRE, aver dalla terra tanto di utile: « Da questa mia grillaja non cavo un sacco di grano. »

— CHI CAVA E NON METTE, LE POSSESSIONI SI DISFANNO, si intende del concime, che convien dare alle terre sfruttate; e anche del ripiantare.

Dicesi in senso analogo: « Cavare e non mettere, seccherebbe il mare; Avaro agricoltor non fu mai ricco. »

— RETRATTO, RITRATTO, ciò che si trae dai campi, dai boschi, dal bestiame e simili: « Al contadino per la sua sussistenza rimangono le seconde raccolte e il retratto del poco bestiame che alleva; Rendita media cavata dal retratto del latte di una vacca; Povero è il retratto di questo podere. »

ENTRATA, lo stesso che rendita: « Si cerchi in altra coltura l'entrata che non si ha più dal vino; Entrata delle pecore; Vivere in sull'entrate. »

Generalmente parlando, l'entrata è la rendita netta di spese: si oppone a *uscita*, e comprende tutte insieme le varie specie di rendita.

Nel lucchese, dicesi *Rientro* per entrata: « Giovanni non ha altro rientro che lo stipendio di 100 lire il mese. »

FARE, nel senso di rendere,

fruttare, produrre: « Il tal paese fa di molt'olio. »

E nel significato di raccogliere: *Far la frasca*, da dare al bestiame; *Far le ginestre*, da legare le viti. *Far erba*, *Far castagne*, *Far legne*, ecc.

— FARE, dicesi anche per indicare la proporzione tra la sementa e il prodotto della medesima: « Il grano di Barberia mi fece delle dodici circa: Il grano marzuolo mi fece delle cinque; Il granturco fece delle sedici per uno, » si intende che un sacco di grano sementato ne produsse dodici, cinque, sedici, ecc.

DARE, in significato identico a fare: « Il grano ha dato poco meno delle undici e mezzo per uno; Il grano dava in media dieci sacca a saccata » Vedisopra *Saccata*.

ANNATA, l'insieme delle stagioni, in quanto si riferisce ai prodotti agrarii di un anno: *Buona*, *Cattiva annata:* « L'annata andò di traverso; Quest'anno fu annata piena. »

Per intendere quest'ultimo modo si noti che alcune piante non danno pieno prodotto tutti gli anni, ma dei due, o dei tre l'uno. Ciò accade degli ulivi e di molti alberi di frutto domestico; così per questi c'è *l'annata piena e l'annata vuota*.

— ANNATACCIA, cattiva annata per iscarso raccolto.

— ANNUALE, dicono i contadini per annata, come nel prov. « Il buon lavoratore rompe il cattivo annuale. »

— ANNONA, dicevano gli antichi per ciò che produce l'anno in grano, vino, frutte, e simili: « Magistrato dell'annona. V. sotto *Grascia*.

PROVENTO, (*pro-venio*), ha significazione più estensiva di prodotto, rendita, entrata, ecc. « C'è mancato uno dei proventi principali, il vino; Bisogna arricchire l'agricoltura di proventi nuovi. »

RIPRESA, ciò che si ritrae dalla terra, oltre la raccolta principale, come frutte, erbaggi e cose simili: « Rifarsi del fallito raccolto del vino con una buona ripresa di bozzoli; Si debbono aggiungere i mancati guadagni sulle riprese ortive; Prodotti conosciuti sotto il nome di riprese, come carciofi, sparagi, piselli, fravole, ec. »

Il Fanfani dice che *riprese* sono tutte le produzioni del suolo coltivato e lavoratio, che non siano grano e altre biade, nè olio, nè vino; e sta bene, generalmente parlando, della coltivazione toscana Ma mutati i luoghi, e i sistemi di coltivazione, ciò che in uno è ripresa, può diventare vero provento in un altro, e viceversa.

In Firenze, di chi abbia indosso vestiti rinfrinzellati, dicesi scherzando ! « Eh! colui sta bene, ha molte riprese, equivocando tra *ripresa* guadagno, e *ripresa* frinzello, cioè ricucitura fatta alla peggio e senz'arte.

In alcuni casi, *Ripresa* potrebbe tradurre la voce francese *Ressource;* con che si schiverebbe il brutto gallicismo *Risorsa*, ormai fatto d'uso comune anche in Toscana, quasi che la lingua italiana non abbia altro equivalente da sostituirvi. Se non sempre ripresa può venire a capello, hai *Rinfranco*, *Rincalzo*, *Rientro*, *Spediente*, *Ripiego*, *Partito*, ecc. per una parola, dieci e più, solo che tu sappia, o voglia farne uso.

GRASCIA, nome generico dei prodotti agrarii che servono al vitto, e si usa per lo più al plurale: « L'abbondante ricolto ci ha compensato del rinvilìo delle grasce; Riporre le grasce nel magazzino; Prezzi correnti delle grasce »

Sono grasce i grani, i legumi, le civaje, le castagne, i pomi di terra, le noci, il vino, l'olio, ecc. Talora dicesi delle sole biade: « Un alidore brucia le grasce in erba, o arrivate alla falce; Aja da batter le grasce. »

— GRASCIA, figur. utile, guadagno: « Come si sta a quattrini? È, non c'è grascia, intendi, così così, non c'è da sguazzare. »

— GRASCIA, magistrato che ha la soprantendenza delle grasce, magistrato dell'annona, o dell'abbondanza, come dicevasi in altri tempi.

— ANDAR ALLA GRASCIA, andar perduto: « Ma que'cinquecento scudi sono iti alla grascia. »

E qui, non per impancarmi a farla da dottore, ma per esporre una mia idea, dico che questo modo fu dai vocabolarii erroneamente dichiarato. Per essi, *Andar alla grascia*, vale andar in fumo, dileguarsi alcuna cosa, come fa la grascia sul fuoco. Anche supposto che qui grascia sia traslatamente usato per grasso, il che non è certo, perchè potrebbe derivare, come taluno pensa, dall'arabo *quarascia*, *(adunò, acquistò)*, il paragone mi ha dello strano, e più strano ancora il modo: andare alla grascia, per struggersi come la grascia. A me pare che una spiegazione più facile e naturale si possa trovare in ciò che gli ufficiali della grascia, o grascieri che si dicano, quando trovano sul mercato roba di cattiva qualità, se la portano via. Ecco che quella roba è andata alla grascia, cioè andò perduta.

— GRASCIERE, GRASCINO, ufficiale del magistrato della grascia, che è sopra la grascia, antic. *abbondanziere*. I grascieri sopravvedono i mercati, danno il prezzo alle derrate, procurano che si dia il giusto, e che le grasce si vendano legittime a peso e a misura.

DERRATA, la rendita in natura che si trae dai poderi, il prodotto della terra. Sono derrate le biade, il vino, il fieno, le legne da fuoco, le frutte, ecc.: « Che l'agente di campagna possa acquistare grasce e derrate per l'alimento dei coloni della fattoria. »

Si vuol far derivare da *Denariata* o *Denarata*, significante una volta ciò che davasi per un danaro, o si diceva delle merci minute e di poco valore. La derrata prese poi la nozione di merce posta in vendita, e principalmente dei prodotti agrarii in natura.

— QUANDO IL VERNO È NELLA STATE, E LA STATE NELL'INVERNATA NON AVRAI BUONA DERRATA, il verno non freddo e la state non calda non promettono buona raccolta. Dicono anche nello stesso significato: « Il fresco dell'estate fa dolere il corpo nell'inverno. »

— A BUONA DERRATA PENSACI — LA BUONA DERRATA CAVA L'OCCHIO AL VILLANO — LE BUONE DERRATE VUOTANO LA BORSA, questi tre proverbi hanno un medesimo significato, e si intende che le buone derrate, quand'anche non abbiano sotto l'inganno, vuotano la borsa per la facilità del comprare.

— È PIU' LA GIUNTA CHE LA DERRATA, si dice quando la giunta supera il principale.

GENERE, e per lo più al plur. *Generi*, si usa nel significato di derrate, grasce, frutti del terreno; checchè ne dicano taluni, ai quali questa voce non piace: « Generi frumentacei; Rincaro dei generi; Generi coloniali; Generi di mercato. »

ROBA, chiama il contadino tutto ciò che raccoglie dal podere, massime il grano: « Abbiamo ancora tutta la roba fuori; I grani, i vecciati, i segalati ed altre robe; » E quando dice *roba nera*, intende i legumi di buccia scura, come fave, lenti, vecce, ecc. La *roba palustre* è il falasco per far letto alle bestie, e così discorrendo.

MAGAZZINO, intendono gli agricoltori quel luogo ampio ed agiato, ove si ripongono e sono custodite per conto del padrone le grasce d'una fattoria. « I fattori veglieranno alla conservazione dei cereali e dei foraggi in magazzino; Fra noi i così detti saldi si fanno a mezz'anno, quando i magazzini, essendo vuoti, riesce più facile la formazione e verificazione degli stati delle grasce. »

Anche le case coloniche hanno un magazzino, e se manca una stanza da destinarsi esclusivamente a ciò, il capoccia tiene le grasce rinchiuse nella propria camera.

Per gli altri usi della voce *Magazzino*, fuori dell'agricoltura, e pe' suoi derivati, *Magazziniere*, *Magazzinaggio*, *Ammagazzinare*, *Immagazzinare*, vedi i vocabolarii.

GRANAJO, GRANARO, stanza o luogo dove si tiene il grano, o altre biade, riposte nella sacca o ammontate sul pavimento: « È bene di non fare i granaj sopra alle stalle: I granaj debbono essere esposti a tramontana, se è possibile; Nei granaj si facciano sfiatatoj per meglio ventilare i monti di grano »

La differenza che passa, nel linguaggio degli agricoltori tra *Granajo* e *Magazzino*, parmi questa: nel primo non si ripongono che le granella, vale a dire i cereali; il secondo ammette questi ed altre robe come, radici e tuberi di foraggio, cioè rape, barbabietole, e simili. Del resto le due voci, essendo sinonime, si scambiano spesso nell'uso: Si dice tanto *ventilare i grani in magazzino*, quanto *dare al grano una seconda ripulitura nel granajo*.

— POLVERE DI GENNAJO CARICA IL GRANAJO, ovvero, GENNAJO POLVERAJO EMPIE IL GRANAJO, ovvero, SE IL GENNAJO FA POLVERE, I GRANAJ SI FAN DI ROVERE, il gennajo secco promette un buon raccolto.

— MAGGIO TURBO, E GIUGNO CHIARO, CHI EMPIR VUOLE IL GRANARO, i contadini lodano il maggio ombroso, e fresco, purchè il giugno sia sereno e caldo.

— MAGGIO GIARDINAJO, NON EMPIE IL GRANAJO, il maggio acquoso.

In Valdarno, a primavera dicono: « Arno vuoto, granajo pieno. »

Giovano invece le piogge di febbrajo, « Pioggia di febbrajo empie il granajo. »

Per gli arnesi da granajo, o magazzino, vedi Art. III, § 3. A quelli ivi registrati sono da aggiungersi:

STAJO, (sincop. di *Sestajo*, dal lat. *Sestarius*), recipiente di legno, o di lamiera, col quale si misura grano, biade, e simili.

La capacità dello stajo, in Toscana, è di litri 24,36286, sicchè quattro staja circa fanno un *Ettolitro*, della nuova misura.

Dicesi *Aver l'oro a staja*; *Misurare i rusponi collo stajo*, e simili, e vale averne in tanta abbondanza quasi da misurarli collo stajo.

Stajo, suol chiamarsi dal popolo toscano il cappello da uomo a cupola assai alto ed incollato, o come dicesi da noi, a *cilindro*: « Ha indosso la falda nera, e in capo lo stajo nuovo e luccicante. »

Vedi sopra *Stajata*.

RASIERA, cilindretto di legno, con cui si leva dallo stajo, o altra misura di capacità, il colmo che sopravanzi.

SACCO, strumento per lo più di due pezzi di tela cuciti insieme dai due lati, e da una delle due teste: serve a riporvi le granella e a trasportarle da luogo a luogo.

Sacco, si piglia anche per misura di capacità, e vale tre staja; In Toscana, si intende.

Sacca, al plur. dicono i contadini per grani: « Si crede di morir di fame se non si raccolgono le sacca per mangiare. »

Se questa voce fosse esclusivamente propria del linguaggio agrario, si potrebbe qui, allungando il tema, farne vedere le varie locuzioni alle quali essa dà luogo, e i derivati che non sono pochi. Ma io penso che più opportunamente ciò si farebbe in altra parte del vocabolario metodico, per es., in quella che si riferisce al Commercio.

Vedi sopra *Saccata*

— SACCAJA, legno che sta sospeso orizzontalmente con due funi al palco del granajo, per tenervi le sacca vuote e fuori del pericolo d'essere

rose dei topi. Nelle funi sono infilati due piatti, in modo che se i topi tentano discendere, arrivati ad essi, devono necessariamente sdrucciolare a terra.

Le granella de' cereali si solcva una volta, e si usa ancora nel volterrano, nell' aretino, e in altri luoghi, custodire entro buche.

BUCA, FOSSA, specie di granajo scavato sotterra, e principalmente nel tufo, ove il grano si conserva per molti anni e talvolta meglio che ne' granaj ordinarj.

Le buche, o fosse da grano, hanno per lo più la forma di due coni con le basi appoggiate l' una contro l' altra, e sono rivestite di muro. Per diminuire l'umidità, le pareti si fasciano coi torchi.

— TORCHIO, che anche dicesi *Treccia, Roccio*, è un fascio di paglia di segale, o di grano, attorcigliato e legato con paglia di padule, da farlo somigliare a un grosso canapo.

I torchi si adattano esattamente a spira sul fondo, e intorno alle pareti della buca, fino alla bocca della medesima.

Torchio, pei contadini, vale anche ritortola. Con un torchio, ossia con un manellino di paglia, legano il covone; con torchi di ginestra raccomandano le viti ai loro sostegni, e simili.

— INTORCHIARE LE BUCHE DA GRANO, fasciarle co' torchi.

— IMBUCARE, INFOSSARE, detto del grano, vale metterlo nella buca o fossa.

Il grano imbucato si cava di tempo in tempo, si *sfossa*, per dargli aria; poi si *rimbuca*.

Quel tanfo caratteristico, che piglia a volte il grano nelle buche, chiamasi *Sito di buca*.

— TASTA, è detto un arnese da saggiare il grano nelle buche.

È un lungo palo, con una punta di ferro ad una delle sue estremità, e un listello di pelle accartocciata, fisso per traverso superiormente alla stessa punta. Sprofondato dalla parte della punta nella buca, poi ritraendolo, se ne asportano alcuni granelli che indicano lo stato dell'intiera massa.

RIBOLLIRE, RISCALDARSI, dicesi del grano e altre biade ammontate ne' granai, magazzini e simili, le quali per effetto dell'umidità entrano in fermentazione con pregiudizio della loro conservazione.

Lo stato di ribollimento del grano si fa manifesto dall'odore che esso esala, e dalla mano che, introdotta nel monte sente del calore.

Il grano ammontato si guasta non solo per ribollimento, ma soffre anche dagli insetti, e specialmente dai punteruoli e dalle tignuole.

PUNTERUOLO, sotto questo nome viene indicato un genere di insetti coleotteri, chiamato dai naturalisti *curculio*, i quali recano danni gravissimi ai frutti di varie piante, e specialmente al grano, del quale divorano tutta la parte farinosa.

Il punteruolo del grano è detto anche, nei vocabolarii, *Gorgoglione, Pinzacchio, Tonchio*. Da quest'ultima voce si fanno i verbi *Intonchiare, Tonchiare*, nel senso di essere offeso dai tonchi; ma pare che essa significhi una specie particolare di punteruolo, che danneggia i semi delle leguminose come piselli, fave, lenticchie, onde *Legumi intonchiati*.

TIGNUOLA, specie di insetto, che, come il punteruolo, si nutrisce nel grano e lo vuota, prima come bruco, poi allo stato di farfalla.

Dicesi *Intignare*, del grano quando è attaccato dalle tignuole: « Grano intignato. »

Gli agricoltori toscani chiamano *Farfallini* quegli insetti, siano essi punteruoli o tignuole, che, forando, il guscio del grano, escono fuori metamorfosati in mosche o farfalle; e il grano, che ne è danneggiato dicesi *sfarfallato*.

Molti altri sono gli insetti nocivi

al grano e, in generale, a tutti i cereali: questi si sviluppano sopratutto per la mala custodia dei granaj, ove il sucidume, gli spruzzi delle piogge e i raggi del sole, entrando per le mal riparate finestre, fanno ribollire il grano ammontato, causa principale dello sviluppo delle tignuole, dei punteruoli, ecc. Per impedire questo ribollimento, e distruggere gli insetti, si suole ventilare e trapalare il grano ne' magazzini, facendo uso del *ventilatore* o della *pala* (Vedi Art. III, § 3). La trapalatura e ventilatura servono anche a far riacquistare al grano quel tatto, che i pratici chiamano *la mano*, e gli cresce credito sul mercato. Dicesi che il grano *ha buona mano*, quando è bene asciutto, e scorre, per modo di dire, in mano.

ARTICOLO VII

DEI CEREALI, IN ISPECIE.

CEREALE, aggiunto di pianta, così detto da Cerere, deità favolosa che presiedeva alle messi.

Si usa anche a modo di sostantivo: « Questo cereale (la segale) fiorisce molto per tempo; Nelle nostre terre argillose, questo cereale (il grano) era già sementato; » e nel numero del più, chiamansi *Cereali* tutte quelle piante che producono granella da ridurre in farina per farne pane o altro cibo che ne tenga luogo: « Coltura de' cereali; Avvicendare i cereali con le baccelline. »

È frequente la denominazione di *Cereali d'inverno* e *Cereali d'estate;* e s' intende pei primi il frumento, la segale, l'orzo ecc., che si seminano in autunno; e pei secondi il granturco, la saggina, il riso, il miglio e simili, dei quali si fa la sementa in primavera. Vi hanno anche i *Cereali marzuoli*, che così si chiamano certe varietà di grano, di segale ecc., che sopportano meno delle altre il freddo invernale, e si seminano in prima vera.

BIADA, e per lo più al plurale *Biade*, nome generico di tutte le sementi delle piante frumentacee, come grano, orzo, vena e simili, ancora in erba, ed anche del frutto di esse biade in universale già raccolto: « Due biade che si somigliano sono il panico ed il miglio; Biade minute, Biade alte, Biade mature. »

— DOVE È ABBONDANZA DI LEGNE È CARESTIA DI BIADE, nei luoghi boschivi, ed anche nei terreni molto piantati.

— SI PUO' AMAR LA SALSA VERDE, SENZA MANGIAR LE BIADE IN ERBA. Vedi sotto *Grano in erba*.

Nell'uso toscano, chiamansi *Biade* quelle piante che si seminano in seconda raccolta: « Coltura avvicendata di cereali e biade; Meschina è la rendita in cereali e biade. » Questa distinzione si faceva fino dai tempi del Boccaccio: « Vostra usanza è di mandare del vostro grano e delle vostre biade. »

— QUANDO LA STATE PASSA PIOVOSA, LA BIADA SMOGGIA, abbondano le biade, cioè la seconda raccolta.

Biada è detta anche l' avena, della quale vedi sotto

— BIADULI, i gambi delle biade segale.

— BIADUME, nome collettivo di qualunque biada

— BIADAJUOLO, colui che compra le biade per rivenderle.

SBIADO, Vedi *Viottole di sbiado* Art. I.

Fra i derivati di *Biada* i vocabolari danno anche *Imbiadato*, come aggiunto di campo seminato di biade, e *Sbiavire*, per il maturar delle biade, ma non sono dell'uso comune.

FRUMENTO (dal lat. *frumentum* a *fruendo*, quasi *fruimentum*), che anche dicesi *Fromento*, *Formento*, pianta cereale, che più comunemente, in Toscana, chiamasi *Grano*. Vedi sotto.

— FRUMENTACEO, aggiunto di pianta: *Piante frumentacee* chiamansi i cereali in genere.

— FRUMENTARIO, appartenente a frumento: « Legge frumentaria, Libertà frumentaria. »

Per i derivati *Frumentoso, Frumentifico, Frumentare, Frumentazione, Frumentatore, Frumentiere*, d' uso poco comune, vedi i vocabolarii.

GRANO (*Triticum vulgare*), nome d' una pianta della famiglia delle graminacee, che si coltiva pe' suoi semi o granelli, i quali, ridotti in farina, e quindi in pane od in paste, servono di alimento all'uomo.

Anche così chiamansi i granelli di essa pianta. Questa osservazione vale per altre piante, i cui semi in generale, ritengono il nome stesso del vegetale che li ha prodotti, come segale, orzo, riso, e simili.

Grano, pigliasi pure nel senso collettivo di altri cereali, « Commercio di grani, Grani d'inverno, Grani marzuoli. »

Il grano, come pianta annua e coltivata da tanti secoli, ha somministrato un numero prodigioso di varietà per effetto del clima, del terreno, del modo di coltura, e per altre circostanze. Queste varietà (i botanici le fanno ascendere a trecento sessanta), delle quali è assai difficile la classificazione, e assai incerta la nomenclatura, si desumono principalmente dalle qualità del granello, cioè dalla sua forma, e dal colore; come si distinguono anche dalla qualità delle spighe, le quali possono essere munite, o no, di reste, semplici o ramose, cilindriche, o schiacciate, ecc.

Le varietà di grano, che più comunemente si coltivano in Toscana, si raggruppano intorno alle due categorie di *Grani grossi* e *Grani gentili*.

— GRANO GROSSO, ha il granello tondeggiante e grosso, la spiga grossa e munita di reste lunghe e rigide, grossi i cannelli della paglia: « Grano grosso bianco, Grano grosso rosso. »

— GRANO MORO, o LUPO, o MAZZOCCHIO, varietà di grano grosso.

— GRANO DI BARBERIA, o RAVANESE, altra varietà di grano grosso, notabile per la grossezza della spiga, pel numero delle granella racchiuse nella stessa e per un certo rigonfiamento del granello che pare come panciuto.

— GRANO ANDRIOLO, varietà di grano grosso, che produce generalmente le spighe corte, grosse, riquadrate e armate di reste.

— GRANO GENTILE ROSSO, ha la spiga più sottile, le spighette meno ravvicinate tra loro, le reste più gracili e talvolta nulle, il chicco più allungato e rossastro, la paglia più fina.

— GRANO GENTILE BIANCO, o DI SESTO, ha spighe ancora più piccole e senza resta, il chicco bianco e meno allungato, la paglia più fina.

— GRANO CALVELLO o CALVELLINO, o ZUCCO, o ZUCCHETTO, o TOSELLO, o TOSETTO, quasi dicasi calvo, tosato, varietà di grano gentile senza resta.

— GRANO CALBIGIA, varietà di grano gentile; *Calbigia bianca, Calbigia rossa, Calbigia di Piombino.*

— GRANO ROSCIOLA, varietà di grano gentile rosso colle reste.

— GRANO CIVITELLA, varietà del gentil bianco, detto anche *Bianchetto, Bianchino;* la sua spiga è corta, bianca, armata di reste, il chicco bianco e tondetto.

— GRANO CASCOLA, varietà di grano gentile: *Cascola bianca, Cascola rossa.*

— GRANO CICALINO, è detto il gran grosso ravanese quando imbastardisce e muta il colore della tega o resta.

— GRANO MARZUOLO, o SEMONE, varietà del gentile rosso, che si coltiva per la paglia da cappelli.

Per la consistenza del chicco, vi è il *grano tenero* e il *grano duro.*

— GRANO TENERO, è detto quello in cui predomina la materia feculenta, e che ha il granello che si rompe facilmente sotto i denti, presentando una frattura bianchissima, opaca e granulosa.

— GRANO DURO, quello in cui predomina il glutine, il cui granello, naturalmente duro, è difficile a rompersi sotto i denti, e presenta una frattura bigiastra, affatto liscia, semitrasparente in tutti i punti, quasi cornea.

Questa distinzione di *grani teneri* e *grani duri*, generalmente parlando, è più dei mercanti che degli agricoltori: « Grani teneri di Egitto; Grani teneri di Odessa. » Medesimamente è comune ai mercanti la distinzione di *grani nostrali* e *grani forastieri*.

Oltre le varietà sopra indicate, si leggono in scritture toscane i nomi di molte altre. Tali il *Grano a grappolo*, o *a pigna*, o *a graspo*, o *del miracolo*, o *del gigante*, o *d'abbondanza*, o *di Smirne*, che ha la particolarità di presentare le sue spighette straordinariamente sviluppate intorno alla spiga principale, ma che è anche soggetto a degenerare col tempo e ritornare in gran grosso comune; il *Grano di Polonia*, il *Grano petunielle*, il *Grano di Tangarot*, il *Grano di Romelia*, il *Grano del Danubio*; e così dal nome dei paesi, *il Grano* del *Banato*, di *Marianopoli*, di *Sicilia*, di *Romagna*, di *Ancona*, d'*Alessandria*, il *Grano maremmano*, ecc.

— GRANO MISCHIO, *o* MISCHIATO, nome che si dà al grano quando, invece di seminarlo schietto, si uniscono due varietà, per es., il gentile col grosso, ovvero, il gentil rosso col gentil bianco, e simili.

Anche si semina il grano mescolato con semi di diverso genere, per es., con la segale, con le vecce, per cui si ha il *Grano segalato*, il *Grano vecciato*. Vedi sotto *Granacciata; Veccia; Segale*.

Il grano, in quanto vegeta nei campi, può essere *fitto, rado, sgua-gliato, pulito, erbato, irrugginito, volpato*, ecc. voci che saranno dichiarate più sotto. Vi hanno poi i grani di *prima barba*, di *seconda barba*, ecc., come si vedrà sotto alla voce *Ristoppio*, dopo *Stoppia*.

— QUANDO IL GRANO È NE' CAMPI, È DI DIO E DE' SANTI, è sempre esposto a mille casi; ma « Quando è su' granaj non se ne può avere senza danaj. »

— QUANDO LA NEVE SVERNA IN PIANO, VALE PIU' IL SACCO CHE NON VALE IL GRANO, indizio di raccolta abbondante.

Dicono anche, nello stesso significato: « Sott'acqua fame, e sotto neve pane; Anno di neve, anno di bene, » la neve assicura la pianta del grano, che essa ricopre da un freddo più intenso e dannoso.

— QUANDO IL GENNAJO METTE ERBA, SE TU HAI GRANO E TU LO SERBA, l'inverno umido e piovoso, favorisce lo sviluppo delle erbacce che soffocano il grano.

E in senso analogo: « Guardati dalla primavera di gennajo; » poi, a rovescio: « Gennajo secco, villan ricco; Secca annata, non è affamata. »

— MAGGIO ORTOLANO MOLTA PAGLIA E POCO GRANO, le pioggie di maggio guastano la fioritura e la fecondazione del grano, sicchè sfoga tutto in paglia.

— QUANDO CANTA LA CICALA DI SETTEMBRE, NON COMPRAR GRANO PER VENDERE, il cantar della cicala nel settembre, è pronostico che il freddo dell'imminente inverno sia per esser forte; caso in cui la raccolta del grano suol essere abbondante.

— QUANDO IL GRANO ABBONDA, IL PESCE AFFONDA, E QUANDO IL GRANO AFFONDA IL PESCE ABBONDA, quando il grano abbonda, il pesce è caro, e viceversa.

— GRANO, per chicco, granello: « Grano di frumento, Grano d'orzo, Grano d'uva; » e per simil. dicesi di qualsivoglia minima cosa.

Pei derivati *Grancllo, Granire*,

Granigione, ecc. vedi sotto, *Spiga;* per *Granone*, vedi sotto *Granturco*.

— GRANOSO, pien di granella, ben granito, fecondo di grano.

— GRANACCIATA, GRANACCIA, chiamasi un mescolo di grano, orzo, segale, vecce, e simili cereali, che si seminano, e battono insieme.

Nella granacciata, il grano vi ha la parte principale: se vi ha la minor parte, dicesi *Mescolanza*, *Mestura*, *Segalata*, ecc. e questo, secondo i luoghi. Il prodotto di questi mescoli è consumato ordinariamente dai contadini per farne pane da famiglia.

La grande coltura non conosce queste associazioni di piante cereali, che impacciano moltissimo la raccolta, la battitura e la nettatura; e anche nella piccola coltura si fanno meno frequenti, col perfezionarsi dei sistemi agrarii.

— GRANAJUOLO, colui che traffica nel rivender grano.

— GRANAJO, vedi all' Art. VI.

— GRANAGLIA, e per lo più al plur. *Granaglie*, termine collettivo e generico dei grani e delle biade.

Gli è da poco tempo che i Toscani usano *Granaglia* in questo senso. Più antica e più radicata è la nozione di oro e argento ridotto in piccoli globetti per lavori di filo. *Granaglia*, chiamano poi i pallini di piombo per la caccia, e la distinguono in *Gocciola*, che è la più grossa, e *Migliarola*, la più minuta.

— RINGRANARE, vedi sotto *Ristoppiare*, dopo *Stoppia*.

— SGRANARE, vedi sotto con *Granturco;* e all'Art. VIII, con *Legumi*, ecc.

INCALCINARE, CONCIARE, MEDICARE, dicesi di una preparazione speciale che si fa subire al seme del grano, prima di spargerlo nel terreno, per garantire questo cereale dall' attacco della carie, o volpe.

L' incalcinatura, o *conciatura*, o *medicatura* del grano, si fa comunemente, tuffando le granella nel rauno, o latte di calcina, ovvero mescolandole con polverone di calcina spenta all' aria.

Alcuni, invece di incalcinare il grano, lo conciano altrimenti, immergendolo in una soluzione di solfato di rame o vitriolo turchino, e chiamano ciò *Vitriolare il grano*.

Per ciò che si riferisce alla sementa del grano, vedi l'articolo antecedente. Quanto alla sua vegetazione, oltre il già detto nell' Articolo V, § 3, e specialmente alle voci *Sbullettare*, *Verzicare*, sono a notarsi le voci e i modi di dire seguenti:

SFRONZARE, mettere molte foglie e lunghe: « Il pinzo si apre in tante fogliolìne, e a poco a poco il grano sfronza. »

Dicono anche *Far pianta* per sfronzare.

Il grano, quando di verno ha sfronzato poco, promette buona raccolta, perchè il freddo, il quale gli ha impedito di andare in rigoglio, lo ha fatto barbicare e accestire Di qui il proverbio: « Per San Sebastiano (20 gennajo) sali il monte e guarda il piano: se vedi molto spera poco; se vedi poco spera assai. » Il magistrato dell' Annona di Firenze, spediva per la Candelaja commissarii in provincia a visitare i grani, e l' istruzione era: « Se poco vedi, molto credi, » e a rovescio.

ACCESTIRE, CESTIRE, FAR CESTO, SFIGLIOLARE, mandar fuori altri talli o steli, e fasci di foglie a guisa di cespuglio, ciò che fa il grano nel marzo, quando depone il primo palco delle radici, e ne mette delle nuove.

Vedi *Feltrarsi*, con *Prati*, Articolo IX.

— QUANDO IL MARZO VA SECCO, IL GRAN FA CESTO, il marzo asciutto favorisce lo sfigliolare del grano, ed è segno di abbondanza.

Lo confermano questi altri proverbi: « Marzo asciutto gran per tutto; Marzo asciutto e aprile bagnato, beato il villano che avrà seminato. »

— GRAN PESTO, FA BUON CE-

STO, il grano calpestato nei campi, finchè non abbia fatto il cannello, anzichè ricever danno, accestisce meglio.

Così spiegano questo proverbio i contadini, e gli agronomi toscani. Nei vocabolarii, ha un altro significato, e verrebbe a dire, che il pane è buon nutrimento, e ingrassa le membra. A chi s' ha a credere? Può essere anche che abbian ragione e gli uni e gli altri.

— FARE IL CANNELLO, LO STOCCO, dicesi del grano quando nello sviluppo della sua vegetazione, comincia a formare i culmi, ossia que' cilindretti vuoti a guisa di piccole canne. Vedi *Culmo*, Articolo V, § 3.

Il cannello è costituito da fibre longitudinali, che di tanto in tanto si incrociano e formano un *nodo*. Dal nodo finale esce la spiga.

SPIGA, SPIGA, quella piccola pannocchia, dove stanno rinchiusi i chicchi del grano, e simili biade: « Fare la spiga; Essere in ispiga. » ecc.

Dicesi spiga *compiuta*, *piena*, *sincera*, *bene abbonita*, *granita*, *ben nutrita*, *pesante*, e come leggesi nel Crescenzio, *venuta a merito;* e a rovescio spiga *incompleta*, *magra*, *smilza*, *vuota*, *sterile*, *fallace*, *fallaticcia*, ecc.

— COLLO DELLA SPIGA, chiamasi l' estremità superiore del culmo, sulla quale sorge la spiga:

Spiga che fa collo, dicesi quando, per essere granita, il peso delle granella la fa pendere in giù. Vedi *Mietere a collo*, Art. VI.

La foglia, che involge e nasconde la spiga, prima che venga fuori e fiorisca, dicesi *Boccia*, *Cartoccio*, *Guaina*, *Vagina*. Di qui *Venire in boccia*, detto della spiga che comincia a spuntare; e *Spiga incartocciata*, quella che per intristimento non esce dal cartoccio.

— FANGO DI MAGGIO, SPIGHE D' AGOSTO; il maggio piovoso assicura le seconde raccolte.

— UNA SPIGA NON FA MANNA, un solo può far poco; un caso solo non fa regola, e simili: modo proverbiale equivalente a « Un canestro d' uva non fa vendemmia; Un fiore non fa mazzo; Una rondine non fa primavera; Uno non fa numero, ecc.

Vedi sotto, *Manna*.

— SPIGONA, grossa spiga.

— SPIGACCIO, vedi sotto *Pannocchia*, con *Granturco*.

— SPIGHETTA, SPIGARELLA, SPIGOLINA, piccola spiga.

Spighette, sono propriamente le piccole spighe minori, ond' è composta la spiga, le quali sono disposte alternativamente sull' asse comune (detto *Rachide* dai botanici, ed anche *Vertebre*, *Spina*). I contadini le chiamano *Figliolanze:* « Le spighette delle due estremità della spiga, nel grano gentile, sono rimaste sterili, e quelle di mezzo non hanno granito più che due semi; Le piante (del grano a *grappoli* o *del miracolo*) portarono spighe enormi granite con cinque o sei, ed anche otto grani per spighetta. »

Spigolina, è anche nome volgare del *Bromus mollis*, pianta prativa. Vedi *Forasacco peloso*. Art. IX.

— SPIGOSO, che ha spighe, che porta spighe.

— SPIGHIRE, SPIGARE, fare, mettere la spiga: « I grani, per essere i terreni stracchi, non hanno potuto spigar bene; Si nettano i grani dalle erbacce avanti il loro spighire; Grano spigato, Spigatura del grano. »

Spigato, dicono i botanici il fusto di quelle piante che fanno spiga, come dicono *pannocchiuto* quello che porta pannocchia, ecc.

Spigare, *Spighire*, dicono i contadini anche della vite che sfoga, che mette molti e lunghi tralci.

— SPIGOLARE, andar a raccattare le spighe scappate alla mano de' mietitori.

In più esteso significato, dicesi anche d' ogni residuo di raccolti agrarii, e figur. di altre cose che si raccolgono qua e là.

Spigolare, nell'uso toscano, ha un altro senso non avvertito dai

vocabolarii. Il contadino, prima della messe, cioè quando il grano è ancora ritto, va scegliendo pel campo le migliori spighe, dalle quali vuol cavare la semente per l'anno dopo, e questo chiamano *Spigolare*.

Spigolare, può essere anche derivativo di *Spigolo*. Vedi *Arare*, Art. IV.

— SPIGOLATORE, SPIGOLATRICE, colui o colei che spigola. Lo spigolatore di castagne, e in generale d'ogni frutto campestre, è detto in Toscana, *Buscantino*.

— SPIGOLAME, trovasi nelle tariffe fiorentine per robe spigolate.

— SPIGOLATURA, SPIGOLAMENTO, atto dello spigolare: *Spigolatura*, vale anche robe spigolate.

— SPICILEGIO (*spicas legere*), latinismo usato figur. nel senso di raccolta di cose trascurate da altri ed è propr. titolo di varii libri di raccolte.

— RISPIGOLARE, nel vocabolarii, ha il senso di spigolare; e anche quello di *Ristoppiare*, del quale, vedi sotto, dopo *Stoppia*.

CASELLINO, CAMERELLA, CASSINO, ciascuna di quelle bucherelle della spiga, entro la quale sta un granello: « Sarà d'assai se di trenta camerelle, la spiga ne avrà piene una ventina; Spiga piena fino in punta, co' granelli che scappino dai casellini. »

VESTA, GUSCIO, e dai botanici *Gluma* (che è il calice proprio delle graminacee, composto di una, due, o più valve) quella buccia che involge il granello, e che, quando n'è staccata colla trebbiatura, piglia più comunemente il nome di *Pula*, o *Loppa*, o *Lolla*. Vedi sotto.

RESTA, quel sottilissimo filo simile alla setola appiccato al guscio del granello.

Si disse anche con voce latina *arista*, da *aresco*, perchè questa è la parte della spiga che, venendo a maturità, prima si secca.

Tega, per resta, leggesi nel Lastri: « Grano che muta tega, o resta, » e si usa metaf. per qualità, specie, come nel Giusti: « Il Bembo, il Casa, e altri scrittori dell'istessa tega. » Il popolo dice *tega* anche per sottile lisca di pesce.

I botanici distinguono la resta in *terminante*, che nasce dalla cima della gluma, come nel riso; *dorsale*, che nasce dalla schiena, come nella vena; *diritta*, come nell'orzo; *attortigliata*, come nella vena salvatica, *oncinata*, ecc.

— RESTOSO, agg. di grano, di spiga, e vale che ha la resta, che è pieno di reste.

— RESTATO, che ha la resta, ed è voce propria dei botanici: *Glume restate*, o come altri dicono, *mucronate*, per es., quelle della segale, del grano grosso, dell'orzo di Germania.

— DIRESTARE, spogliare delle reste, perdere le reste: « Il rigoglio fa direstare i grani. »

Glume direstate o *scodate* o *mutiche*, chiamano i botanici quelle che non hanno reste, come nel panico, nel miglio, nel gran gentile: così, il loro *grano mutico* corrisponde al *grano zucco* o *tosello* degli agricoltori.

Da resta, o arista, sarebbesi formato anche il verbo *Restovigliare*, del quale vedi più avanti, alla voce *Ristoppiare*.

FIORIRE, dicesi della spiga venuta in boccia: « Allora nella spiga il grano fiori, e impose. »

IMPORRE, detto del grano, vale lo stesso che allegare, parlando dei frutti in genere, ed esprime il formarsi del granello nella spiga, e tenervisi dopo la fioritura: « I grani hanno imposto bene; Chicchi imposti a tre file, annicchiati nelle loro bucherine e ingrossati tanto che hanno rotto la loro vesta. »

— IMPOSTA, nel senese, chiamano l'ordine, il filare dei chicchi nella spiga; e c'è il dettato che « quando piove per l'Ascensione il grano, o la spiga, perde un'imposta. » Di qui spighe a due, a tre, a quattro imposte.

GRANIRE, GRANARE (e nel Bartoli, malamente, *Sgranare*) lo stesso che imporre, fare il granello: « Il frumento sta per granire; Nelle terre molto concimate il grano si alletta facilmente e granisce male. »

E di altre piante: « La saggina è più tarda a granire del granturco. »

— ROBA DI CAMPANA SE FIORISCE, NON GRANA, roba acquistata a danno della Chiesa.

— GRANIGIONE, il granire, e il tempo in cui le piante granìscono: « Le piogge hanno contribuito ad una buona granigione; I semi di lupino adoperati come concime giovano molto alla granigione del frumento; Spighe giunte alla granigione. »

Dicesi anche, ma meno comunemente, Granagione, Granitura, Granamento.

Si riferisce a questa età della vegetazione del grano il proverbio « Per sant' Urbano il frumento è fatto grano, » cioè ha granito; dove è a notarsi la proprietà dei due vocaboli ben distinti a rigore di etimologia.

— GRANITO, aggiunto di spiga nella quale i granelli siano giunti alla loro perfezione: « Spighe piene e granite; Spighe smilze e poco granite. »

Dicesi d'altri prodotti della terra: « Castagne granite, Foglia granita » (del gelso). E al figur. anche di persona ben nutrita, grassa al giusto: *Donna granita*.

— GRANELLO, il seme che si genera nelle spighe del grano e simili biade.

Ciascuna spighetta ha più fiori, i quali sono provvisti d'organi mascolini (*stami*) e d'organi femminini (*ovario* e *stigmi*). Avvenuta la fecondazione, i primi cadono, e dei secondi non resta che l'ovario, il quale poi diventa granello. Vedi *Fiore*, *Allegare*, Art. V. § 2.

Il granello è *sodo*, *pesante*, *vano* (dentro vuoto), *vestito*, (coperto dal guscio), *misero*, *striminzito*, *grinzoso*, *sparuto*, *leggiero*, *guasto*, ecc.

— A GRANELLO A GRANELLO SI EMPIE LO STAJO, O SI FA IL MONTE, i piccoli avanzi moltiplicati fanno grande acquisto; simile a questi altri: « A quattrino a quattrino si fa il fiorino; Molti pochi fanno un assai. »

Granello, dicesi non solo del grano e delle biade in genere, ma anche degli acini dell'uva, dei semi di melegrani, di pere e simili.

Nel numero del più, i granelli delle biade diconsi più comunemente *Granella*: « I grani e gli altri cereali puliti dalle erbacce producono di più in granella; Nelle mezzerie si trascurano i foraggi e si domandano le granella; I contadini veggono di molto accresciute le granella, o come essi dicono, le sacca. »

— SGRANELLARE, spiccare i granelli dalle spighe e simili. Vedi *Uva*, Art. XI.

— RAGGRANELLARE, propriamente vale radunar insieme le granella sparse; ma si usa per lo più al figur. per procacciare e mettere insieme qua e là: *Raggranellare denari*.

CHICCO, dicono i Toscani per granello; *Chicco* di grano, di granturco, di riso, di piselli, di uva, di caffè; e persino, per simil. *Chicco* di grandine, di perle, di corallo e di più altre cose minute.

Ha l'aumentativo *chiccone*: *La vedesse che chicconi!* (mi diceva un contadino, parlando d'una certa qualità d'uva del suo podere); e i diminutivi *chicchino*, *chiccolino*.

Chicco usano talvolta per *chicca*, voce puerile con cui i bambini intendono confetti, paste dolci, frutta, e qualunque cosa da mangiare piacia loro.

Da chicco formossi *Orichicco*, quasi chicco d'oro, che è la gomma che stilla da alcuni alberi, come ciliegio, pesco, susino, ecc. detta altrimenti *Richicco*, *Richiccolo*.

— SCHICCOLARE, lo stesso che

sgranare, sgranellare. Vedi *Uva*, Art. XI.

PIPPOLO, PIPPORO, lo stesso che granello, chicco. « Bisognerà rivoltare le spighe del granturco, acciò non si corrompa il tutolo e non annchiscano i pippoli; Grappoli che menano scarsi pippoli; Quest'anno il grano è di pippoli molto grossi. »

Pippoli o *Pippori*, chiamansi quelle pallottoline bucate, con le quali si fanno le corone del rosario: per es.: « La mia corona ha i pippoli di cocco, d'agata ecc.; come anche le pallottole di corallo, ambra, vetro, e simili, onde si fanno i vezzi, che le donne portano intorno alla gola.

— SPIPPOLARE, SPIPPORARE, lo stesso che sgranare, sgranellare; Spippolare una pannocchia; Spippolare una ciocca d'uva.

Nei vocabolarii, *Spippolare*, ha la sola significazione di dire, ridire alcuna cosa chiaramente e francamente; e anche di cantare di genio; e nulla si tocca della sua derivazione. Quanto al senso di dir franco sul viso le cose a una a una, *Spippolare* pare che venga da pippolo, come da nocciolo si è fatto snocciolare, cavare dal nòcciolo, verbi che, anche al figur., esprimono qualche cosa di somigliante, dicendosi, per es., *spippolar bugie*, *snocciolar fandonie*. L'altro senso di spippolare per cantar di genio, ho creduto un momento che potesse derivare da *spippola*, metatesi di *pispola*, nome di un uccelletto noto, come dicono i vocabolarii, per la bontà del suo canto. Così, da spippola si sarebbe fatto spippolare, come da fringuello si fece sfringuellare. Ma ho dovuto ricredermi, dopo che in Toscana, dove questo uccelletto è conosciutissimo, mi fu detto che esso non si fa notare menomamente pel suo canto. Forse in pippolo sta l'origine anche di spippolare nel secondo significato.

— SPIPPOLANTE, si ode dire, parlandosi d'una persona vestita bene, ma in modo da fare grande spicco: « Guarda la Teresina, come è tutta spippolante. »

SPUNTARE, MOZZARE, CIMARE, SVETTARE, e nei vocabolarii, *Dirucchiare*, levar la punta o cima al grano, quando in marzo mostra d'aver sfronzato troppo: « Spuntando il grano, badisi di non intaccare il centro del cespuglio; Il troppo rigoglio faceva temere l'allettamento tanto che qualche diligente agricoltore ha fatto mozzare il grano o pascolare dalle pecore. »

La *Spuntatura* o *Cimatura* del grano si fa in due modi: o col falciuolo, o mandando le pecore a pascolare nel seminato.

Il grano, durante la sua vegetazione, è soggetto a malattie e altre cagioni nemiche.

IMPALMIRE, dicesi del grano quando per vegetazione contrariata dal freddo o dalle pioggie, biancheggia, e la sua foglia si fa più larga, e in qualche modo piglia l'aspetto di quella delle palme.

RUGGINE, e antic. *Rubiggine*, malattia del grano (e in genere, dei cereali d'inverno), prodotta da una crittogama, detta dai botanici *Uredo rubigo*, che ne attacca le foglie, la parte scoperta dello stelo, ma specialmente l'ultimo internodio, l'asse della spiga e le glume, compresevi le stesse reste. « Se i culmi del cereale sono stati affetti dalla ruggine, il granello riescirà sparuto, e la paglia troncativa e poco nutriente. »

— IRRUGGINIRSI, essere preso dalla ruggine: « Grano irrugginito. »

CARBONCHIO, CARBONE, e nei vocabolarii, *Ustilagine*, *Uredine*, malattia per la quale la spiga si ricopre di polvere nera e fetente, che si impadronisce di tutti gli organi componenti il fiore, e gli isterilisce. Anche questa è l'effetto di una crittogama (*Uredo carbo*).

— CARBONCHIOSO, aggiunto di grano attaccato dal carbonchio.

— INCARBONCHIRE, essere preso da carbonchio: « Spighe incarbonchite. »

VOLPE, CARIE, malore che

attacca la spiga del grano, e più propriamente il solo granello, la cui sostanza farinosa si converte intieramente in polvere nera, ma senza odore. Ne è cagione l'*Uredo caries*, altra crittogama.

— VOLPATO, aggiunto di grano aggredito dalla volpe.

Meno usati sono i verbi *Volpare* e *Involpare*. I contadini dicono anche *Golpe*, e *Grano golpato*.

ARRABBIATICCIO, malattia del grano, per la quale la spiga perde prima della maturità il suo color verde, ingiallisce, e poi seccasi: « Il grano fu preso dall'arrabbiaticcio; Il così detto arrabbiaticcio ha recato grave danno al frumento. »

In qualche luogo questa malattia è nota sotto il nome di *Languore*.

Una delle cause dell'*arrabbiaticcio* pare che sia la *Terra guasta*. (Vedi Art. I, e *Arrabbiare* Art. V, § 3).

RACHITIDE, malattia che sforma il chicco del grano e lo fa rintorzolire, empiendolo di vermiciattolini microscopici; donde il nome di *Grano rachitico*, di *Grano tondino* o *tondolino*, di *Grano indurito*, che gli danno i contadini.

NECROSI, malattia rarissima che attacca la parte più bassa del culmo, dove il tessuto si fa nero e si mortifica.

La necrosi del grano è detta da taluni *Male del piede*.

SPRONE, vedi sotto, *Segale cornuta*.

Altri danni patisce il grano dal gelo, dall'arsura, dalla nebbia, ecc. (Vedi *Incuocersi*, *Fermare*, *Annebbiare*, Art. V. § 3); dagli insetti, che lo attaccano in tutti i suoi stati, a cominciare da quando se ne affida il seme alla terra, sino a che serbasi nel granaio; dagli uccelli, ecc.

ALLETTARSI, RICASCARE, RICADERE, dicesi del grano, e di altri cereali, che per troppo rigoglio non possono sostenersi ritti, ma si distendono a terra a guisa di letto: « Si vedono i seminati venir avanti sì rigogliosi da allettarsi alla fine, e irrugginirsi; I grani grossi si allettano più difficilmente dei gentili; Il lino troppo sugato si alletta facilmente come il grano. »

— QUANDO IL GRANO RICASCA, IL CONTADIN SI RIZZA, significa che dal grano allettato, perchè fitto e rigoglioso e di molta paglia, si raccoglie piu che quando è stento e si tiene ritto.

Il grano si alletta anche per violenza di pioggia e di vento.

Qualche vocabolario dà pure *Acquattarsi* nel significato di allettarsi; e *Abbatuffolarsi*, per indicare lo stato del grano, i cui culmi sono arruffati e intrigati tra loro a guisa di batuffolo.

TREPPICARE, dicesi delle biade, delle erbe e simili, scalpicciate, straziate dalla grandine, dalle bestie, ecc. « Mi attraversano i campi e le prode, e mi treppicano e mi scavezzano ogni cosa. »

Nel contado pistojese, il passar senza riguardo sopra un campo seminato, piantato ecc., esprimono col verbo *Trepilare*, che è scriva, scriva, il *Tripillà* dei Brianzuoli.

In alcuni paesi, fatta la sementa del grano, i contadini non se ne prendono più cura fino alla messe, o tutt'al più lo rastrellano nel marzo, per spargervi il trifoglio pratense. In altri, alla fine di aprile od al maggio lo ripuliscono dalle erbe cattive (Vedi sotto *Scerbatura*), ma più per farne foraggio fresco da dare ai bestiami, che per giovare alla vegetazione del grano, perchè cavano queste erbacce dopo che hanno già recato danno al grano. In Maremma, usano anche sarchiarlo con due lavori speciali, detto l'uno *Far terra nera*, e l'altro *Far monderella*.

FAR TERRA NERA, lavoro che si fa al grano nel febbrajo e nel marzo, prima che abbia fatto il primo nodo, per avvantaggiare lo svolgimento delle radici e il tallire delle pianticelle.

Questo lavoro è fatto per lo più dalle donne e dai ragazzi con uno zappettino largo appena due dita; e dicesi far terra nera, perchè i fili del grano, essendo sottili e corti, dopo zappettato, per qualche giorno si conosce appena che è stato seminato.

FAR MONDARELLA, o LA MONDARELLA, sarchiare una seconda volta il grano nell'aprile o nel maggio, per mondarlo dalle cattive erbe e per muovergli il terreno intorno.

SCERBARE, SCERPARE, DISERBARE, RONCARE, levare dai seminati le cattive erbe: « Lodevole costume è di scerbare il grano, o altrimenti sarchiarlo. »

L'operazione dello scerbare può accompagnarsi colla sarchiatura, come avviene in Maremma, nel far la mondarella: comunemente però si diradicando colle mani le erbe forestiere, che sono cresciute di mezzo al grano. Questa stessa operazione alcuni fanno incompletamente, perchè, in luogo di svellere radicalmente le erbe, ne strappano o recidono col falciuolo gli steli, come più proprii a servir da foraggio.

Altri verbi sono usati dal contadini per esprimere il lavoro. col quale si levano le cattive erbe; come *Nettare, Rinettare, Pulire, Ripulire, Mondare*: « In aprile si cominciano a nettare i grani dalle erbacce, ma il forte di questa faccenda è nel maggio; In aprile si monda il grano, cioè si pulisce a mano; Per aver foraggio non si può sarchiare il grano, ma si ripulisce a mano, ecc. »

Dicesi Nettare il riso, l'avena, le fave, il lino, e simili.

— SCERBATURA, SCERPATURA, lo scerbare: « La scerbatura, perchè sia efficace, vuol essere fatta prima che le erbacce abbiano preso il loro pieno sviluppo; Alcuni praticano la scerpatura tardivamente e incompletamente; Tutte le piante si giovano moltissimo delle scerbature. »

Dicesi anche *Scerpata*, per scerpatura: « La scerpata delle fosse di scolo. »

Hanno lo stesso valore, *Ripulitura, Nettatura*, ecc. « La ripulitura de' grani si fa alla fine di aprile. »

Anche si sente dir *netta* per nettatura: « La netta dei grani. »

Alla fine di questo articolo si daranno i nomi delle principali piante selvatiche e avventizie, che si inframmettono al grano e nuocono più o meno alla sua vegetazione.

ERBATO, aggiunto di grano al quale siano frammiste erbe spontanee. « Quest' anno i grani sono poco erbati. »

Il contadino toscano dice ciò, rammaricandosi, perchè nelle annate in cui i grani sono puliti di erbacce, non può fare assegnamento sopra una maggior copia di foraggio. Vedi sotto, *Calcio della paglia.*

Il *grano erbato* non è da confondersi col *grano in erba.*

ESSERE IN ERBA, dicesi del grano e delle altre biade, che nella loro vegetazione sono ancora allo stato verde, allo stato di erba.

Di qui i modi traslati, *Mangiare, Consumare, Vendere*, ecc. *il grano, le biade, le ricolte in erba*, per vendere ecc. quello che si aspetta, ma ancora non si ha; *Essere in erba*, cioè non ridotto alla sua perfezione; *Lavoro in erba, Dottore in erba*, ecc.

ESSERE IN LATTE, dicesi del grano quando poco dopo la fioritura è un ammasso di vescichette, le quali compariscono globose, e formate da una membrana sottilissima ripiena di liquido trasparente e mucoso.

ESSERE IN CERA, dicesi del granello quando comincia ad avere qualche consistenza maggiore, la membrana si vede un pochettino più grossa, ed il liquido contenuto mostra una sfumatura di biancastro nella sua trasparenza.

La prima locuzione *Essere in latte*, è comune fra' contadini; non

così la seconda *Essere in cera*, e dicono invece che il chicco è *creato*, che *s'avvia*, ecc. Il Tommaseo, nelle sue Giunte, ha anche *Grano lattone* per grano tenero.

Il grano ne' campi è *fitto*, o *rado* (Vedi *Seminare*, Art. VI). Se gli steli non sono pari per altezza, ma sguagliati come le canne dell' organo, dicesi *grano organato*.

Talvolta ne' seminati si vengono formando qua e là dei vuoti o radure, che chiamano *Piazze, Piazzate, Spiazzate*: « Il grano fece piazze; Piazzate senza filo di grano, o il grano radissimo. »

Avvicinandosi alla sua maturità, il grano *biondeggia*, e quando ha toccato il giusto punto per essere segato, dicono che *è fatto*. In questo caso riceve anche l' aggiunto di *ritto*, per contrapposto di segato: « Parte del grano era ritto, quando lo colse una grandinata. »

MIETERE, vedi Art. VI.

MANNELLO, che anche scrivesi *Manello*, fascettino di grano che forma il mietitore, e corrisponde a quel tanto di culmi che esso può prendere colla mano: « Quando il mietitore ha la mano piena di spighe, lega la manata mercè alcuni dei culmi stessi, e il fascetto che si forma, dicesi mannello: Il mannello si mette sopra ai monconi a seccare. » Ha il dimin. *Mannellino*, e l'aument. *Mannellone*.

Hanno il senso di mannello, *Mannella, Manata, Menata* (idiotismo contadinesco), *Pugnello*; e non che del grano, si dicono anche del lino, delle ginestre, delle scope e simili.

MANIPOLO, voce usata dagli scrittori nel senso di mannello, ed anche di covone.

MANNA, riunione di più mannelli legati insieme: « Fare le manne; Legare le manne. »

Talora s' accosta al senso di mannello: « Con una manna di paglia accesa portala attorno per la stanza se ne asciugherà l' aria. »

— AMMANNARE, vorrebbe dire propriamente far le manne, raccorre le manne o manipoli di biade mietute; e lo stesso senso avrebbe *Ammannire*. Ma oggidì le due voci, soprattutto la seconda, che scrivesi per lo più con *n* scempia, sono adoperate figur. per apparecchiare, preparare: *Ammanire il terreno* (dargli l' ultimo lavoro, metterlo a seme; vedi *Arare*, Art. IV); *Ammanire la cena*, ecc.

Il Tommaseo crede che *ammanire* possa derivare dal lat. *admœnire*; ad altri pare lo stesso che *ad manum habere*. L'origine da *mano*, è stimata la vera anche dal Muratori, che in fondo è quella che apparisce in tutte queste voci *Manipolo, Manello, Manata*, ecc.

— AMMANNA CHE IO LEGO, dicesi per ironia di chi racconta cose lontane dal vero, di chi le sballa grosse, di uno spaccone e simili.

I Toscani dicono più comunemente *Abballa ch' i lego*.

— SCIAMMANNARSI, scomporsi, disordinarsi, sconciarsi, come avverrebbe di manna mal legata, e dicesi degli abiti e del portamento.

— SCIAMMANNATO, quasi male ammannato, a somiglianza di manna arruffata e simile: « Sono qui tutta sciammannata » diceva una signora che non aveva ancora fatta la toeletta.

Nell' aretino e nel senese dicono anche *smannato* di uomo, e più di donna scomposta nel vestito, e tutta tralasciata; e *smannare* per sfasciare, rompere.

— SCIAMMANNONE, più che sciammannato, dicesi di persona, in cui sia disordinatezza, trascurataggine abituale in ogni cosa.

— ALLA SCIAMMANNATA, ALLA SCIAMMANNONA, modi avverb. che si accompagnano coi verbi *Vestire, Fare, Operare, Scrivere*, e simili, e valgono trascuratamente, senza metterci importanza.

Da manna, si fece anche *Mannocchia*, nome che si dà ad un fascio di scope, o d' altri legnami forti e sottili, che legati con vimini, ginestre, giunchi, o simili, serve a

collegare la terra per fare fortificazioni.

COVONE, lo stesso che manna.

Tanto l'una voce che l'altra esprimono la riunione di più mannelli legati insieme, e sono adoperati promiscuamente in Toscana; ma *manna* si sente più spesso nel circondario di Arezzo; *covone*, è più comune nelle altre provincie, e nel resto della penisola. In Maremma, e nel senese, dicono anche *Balzo*, *Balso*.

I covoni si legano ordinariamente con paglia lunga di segale appositamente preparata. Quella porzione di paglia che rimane al dissotto della legatura del covone, è detta, nei vocabolarii, *Culaccino*. Credo che i contadini toscani la chiamino *Calcio*.

Dicesi *Accovonare*, *Covonare*, fare i covoni; *Accovonatura*, *Accovonatore*, ecc.

I covoni si portano alla casa poderale, ove si ripongono ne' portici al coperto delle intemperie, fino al tempo della battitura. In mancanza di portici, se ne fanno biche.

— COVONCINO, dimin. di covone.

BICA, mucchio di covoni di forma circolare, talvolta piramidale, che si fa nei resedi delle case poderali, o sull'aja.

Sentii dire anche *Bighe* al plur.: « Nel far le bighe, si ha la precauzione di rivolgere indentro le spighe; » Si coprono le bighe con covoni di steli tagliati a terra, in guisa che le acque possano scorrervi sopra, senza penetrare nell'interno »

— FINO A SANTA MARGHERITA (20 luglio) CRESCE IL GRANO NELLA BICA, vuol dire che il grano seguita a maturare per molti giorni dopo segato, e però giova anticipare la messe.

Ciò accade perchè nella maturazione delle granella, la vita comincia ad abbandonare la pianta dalla radice, e poi su su, insino all'altra estremità che è occupata dalla spiga. Donde avviene che gli steli si possono segare cinque o sei giorni prima che il granello sia indurito, perchè questo compie la sua maturazione anche dopo, indipendentemente dalle radici, ed a spese delle materie nutritive di tutto lo stelo. Perciò i contadini sono usi a dire anche che il grano *si rifà* nelle biche.

— MONTARE IN SULLA BICA, modo antico, che vale aversi a male d'una cosa, adirarsi; e corrisponde a questi dell'uso: « Pigliare il cappello; Pigliare i cocci; Entrare in valigia; Inalberarsi, Imbarcare, » ecc.

Bica, dicesi anche di fieno, concio, pattume e simili: « L'inondazione portò via intieri pagliaj, e biche di pattume. »

— BICONE, grossa bica.

— ABBICARE, ABBIGARE, disporre i covoni in biche, far le biche: « Non si abbichi finchè i covoni non siano bene asciutti, perchè il grano non abbia a ribollire; Quei che non hanno portici da riporre i covoni, li abbigano. »

— ABBIGATURA, l'azione di fare le biche o bighe.

— SBICARE, disfare le biche.

BARCA, ha il senso generale di bica, dalla quale solo differisce per la forma che si dà alla massa dei covoni. La barca, per ragione di analogia, non può essere che parallelepipeda, e suol terminarsi a tetto di capanna.

Nel senese, la dicono anche *Barcaja*.

Anche delle legne, del fieno e simili si fanno barche.

— BARCONE, chiama il Lastri un sito nell'aja, ove si raduna la messe, acciò resti più custodita, e disposta in modo che, nè le acque nè gli animali la danneggino.

— ABBARCARE, far le barche di grano, o d'altro: « Abbarcare i covoni; Abbarcare le fastella di scope. »

— ABBARCATURA, l'azione di abbarcare.

— SBARCARE, disfare le barche.

Cantiere, per barca o bica quadrilatera, è detto in qualche voca-

bolario, ma non ha esempi toscani.

Pignone, per bica, leggesi nel Crescenzio.

Alcune piccole masse si fanno, ne' campi, de' covoni legati nella giornata, le quali poi sono caricate sul carro e portate alla bica. Queste, in alcuni luoghi della Toscana, sono dette semplicemente *Mucchi*, e in altri, *Moncelli*, o *Molcelli*, donde *Ammoncellare*, fare i moncelli.

La *Crocetta*, notata dal Redi fra le voci aretine, composta di dodici covoni; il *Cavalletto* dei vocabolarii, così detto dall'accavallare un covone sull'altro; la *Gregna*, definita dagli stessi per unione di molti covoni, non sono che nomi diversi di questi mucchi, che si fanno ne' campi segati, dalla cui unione formasi poi la bica, o la barca. Vi corrisponde anche la *Scafetta* dei contadini dell' alto milanese, derivata, a quanto pare, dal lat. *Scapha*, quasi dicasi piccola barca, voce che ajuta a spiegare lo *Scaphilus* del Ducange, e lo *Scafiglio*, che trovasi indicato per misura di grano, e che riusciva nuovo a Vincenzo Borghini.

AJA, spazio di terra spianato e accomodato da battervi il grano, e le altre biade.

Per lo più, le aje sono *sterrate*, cioè nuda terra, e quando si avvicina la trebbiatura, prima le raschiano per nettarle dall'erba, poi le pareggiano e assodano a colpi di masseranga, o di pestone.

La *Masseranga* è un pezzo di legno robusto, superiormente colmo, piano nel fondo, fitto in una mazza a pendio. Il *Pestone* consiste in un rocchio, o grosso cilindro di legno, nella cui estremità superiore stanno fisse verticalmente due mazzette o caviglie, e talora una, che servono di manico. Se ne fanno i verbi *Masserangare*, *Pestonare*.

Prima di battere il grano, usano in alcuni luoghi *imbiutar* l' aja, perchè non ispolveri.

Imbiutare, vale impiastrare di *biuta*, col qual nome s'intende qualunque materia vischiosa e tegnente, come letame liquido, morchia, catrame e simili. La biuta, da imbiutar l'aja, credo che sia un mescolo di terra e di morchia. In qualche parte di Toscana, dicono *imboinar l'aja*, perchè la spalmano con boina, cioè sterco di bove.

Queste operazioni, per preparare l'aja, non sono necessarie, se il terreno si trova rivestito di una camicia di smalto, o coperto di lastre o altro, quando cioè le aje sono o *smaltate*, o *lastricate*, o *mattonate*, ecc.

— METTER IN AJA, vedi sotto *Inajare*.

— METTER STOPPIA IN AJA, far cosa che non serve a niente, gettar via il tempo, perchè della stoppia messa in aja non se ne può trarre alcun frutto.

— PAGARSI SULL'AJA, RIFARSI SULL'AJA, pigliar congiuntura sicura per farsi pagare.

— MENARE IL CAN PER L'AJA, mandare le cose in lungo, per non venire a conclusione.

— LARGO COME UN'AJA, modo di paragone.

— CAPO D'AJA, vedi sotto *Treccia*.

Aja, dicesi pure quello spazio di terreno spianato e pulito, ove il fornaciajo posa in fila i freschi materiali, per lasciarveli stagionare. Sull'*aja* l'uccellatore adatta la rete, che da ciò è detta *ajuolo*.

— AJONE, accresc. di aja, ed è termine proprio delle Saline.

Andar ajoni, o *ajone*, o *ajato* si trova negli scrittori per andare attorno, perdendo il tempo, quasi si dica, andar percorrendo aje; che corrisponde al moderno *Andar giostrone*, o *giostroni*; *Andar a zonzo*; *Andar girone*, ecc.

— AJUOLA, AJETTA, piccola aja. Più propriamente dicesi di grano o biade in paglia quanto basta a empir l'aja: « Ajata di grano, di granturco, di riso; Fare un'ajata, due ajate al giorno; Ajata piena; Mezz'ajata; Romper l'ajata, Spular l'ajata, ecc. »

— INAJARE, METTER IN AJA, distendere i covoni del grano sull'aja per batterli: « Inajare in quadro; Inajare in tondo. »

Si inaja in quadro, quando battendo col coreggiato, si distendono i covoni sciolti sull'aja in tante linee rette, sovrapponendo gli uni agli altri in modo che le sole spighe restino alla superficie, tanto che si viene a formare un quadrato.

Si inaja in tondo, battendo colle bestie; nel qual caso i covoni del grano, mietuto a collo, si mettono ritti e serrati sull'aja colle spighe in alto, facendo loro formare un circolo.

In Maremma, inajano in tondo, e l'ajata chiamano Sterta; (da sternere?) donde *Rompere la sterta, Mettisterta* ecc. Vedi sotto *Treccia*.

BATTERE, dicesi del grano in paglia, delle biade, dei legumi e simili, che si assoggettano alla percussione, per operarne lo sgranamento.

— BATTERE A COREGGIATO, operare lo sgranamento delle spiche, dei baccelli, ecc. percuotendoli con quell'arnese che è detto *Coreggiato*. Vedi Art. III, § 3.

— BATTERE A CAVALLI, far pestare i covoni da cavalli, per trarne fuori i chicchi.

Tre, quattro o più cavalli collegati insieme pel capo si fanno trottare sull'ajata da un cavallajo, che sta nel centro dell'aja e li tiene con una guida. L'urto dato alla spiga dallo zoccolo de' cavalli serve a farne spicciare le granella. In Maremma adoperansi per lo più cavalle indomite, e dicesi *Battere a cavalle*.

— BATTERE A BANCO, è detto un modo penoso e lungo di battere il grano, usato specialmente nel fiorentino, per conservare più intatta che è possibile la paglia da cappelli, quella da far torchi per legare i covoni, e simili

Presa una grossa tavola, talvolta un uscio, che si leva da suoi arpioni, e collocato sopra due panche, a piano inclinato, vi battono contro a più riprese i mannelli del grano tagliato a terra, per farne schizzare i chicchi. Poi passano il mannello alle donne che lo *rimazzolano*, cioè lo battono e scuotono col mazzuolo. Quel che resta si battea coreggiato.

— BATTERE A MACCHINA, dicesi allorchè, per la spicciolatura del grano, si fa uso del *Trebbiatore*. Vedi sotto questa voce.

— BATTITURA, l'atto e il tempo del battere: « Battitura a mano, Battitura meccanica; Il sole scaldando le spighe, ne agevola la battitura; Le piogge hanno frastornato la battitura; I covoni si tengono abbicati fino alla battitura. »

Dopo che la parte di sopra dei mannelli di spighe è sgranata o, come dicono, dopo *rotta l'ajata*, li rivoltano, per batterli di nuovo; e ciò chiamano *Ribattere*, *Far la batterella*. Vedi sotto *Pagliuolo*.

— FARE UN BATTIMANICA, lo dicono di quel contadino che, arrivato con gran stento alla battitura, per ristorarsi ad un tratto, batte qualche poco di grano, prima di accomodar l'aja. *Battimanica*, è voce formata da *battere* e *manicare*.

TREBBIARE, TRIBBIARE, lo stesso che battere: « Trebbiare a coreggiato, Trebbiare a cavalli, Trebbiare a macchina. »

Nel Lastri leggesi *Tritare* per trebbiare: « *Tritare il grano*, *Tritatura del grano*. »

Tribbiare, dicesi anche per fare in pezzi minuti, tritare, pestare, alcuna cosa: « La grandine tribbia le biade; Scarpe dure che mi tribbian le gambe; Il mi Cecco mi tribbia senza misericordia » (è una donna di Camaldoli che parla di suo marito.)

— TREBBIATURA, TRIBBIATURA, l'atto e il tempo del trebbiare: « La trebbiatura in Maremma si opera più coll'ajuto de' cavalli che con quello degli uomini. I contadini, stroncando le due voci, dicono anche *Trebbia*, *Tribbia*.

I vocabolarii registrano *Trebbia*,

Tribbio per arnese da trebbiare, senz' altra indicazione: nomi, che, per la generalità di loro significazione parmi possano denotare quei corpi che si fanno talvolta strascinare dagli animali sull'aja, per ajutare il calpestio dei medesimi. Tali sono, per es., i cilindri scanalati od armati di punte, detti altrimenti *Triboli;* i grossi sassi triangolari, ecc.

Un esempio di *tribbio* in senso traslato si legge nel Giusti: « Mettete un povero popolo sotto il tribbio d'una razza servile, ecc. »

— TREBBIATORE, TREBBIATOJO, BATTITORE, macchina di moderna invenzione per uso di trebbiare i cereali, in sostituzione del coreggiato e del piede de'cavalli, i quali, per altro, sono ancora i due modi più comuni di compiere questa faccenda.

Questa macchina, di varia costruzione, che comincia a introdursi nei luoghi di grande coltura, consiste essenzialmente in un tamburo ruotante con grandissima velocità, armato di stecche metalliche, le quali sgranano le spiche per effetto di stropicciamento.

I più semplici trebbiatori spicciolano il grano, ma non lo ripuliscono; sicchè occorre poi brezzarlo a mano e vagliarlo col ventilatore. Altri hanno unito nello stesso meccanismo anche un ventilatore, e danno il grano pulito dalle loppe, dalla terra e da ogni altro sudiciume. Produce quest' effetto principalmente il *Trebbiatore* o *Trebbiatrice inglese*. Il grano, che ne esce bello e mondo, cade in appositi sacchi, e prende assai *più occhio* pel compratore, che quello battuto sull' aja o tribbiato da macchine non fornite di ventilatore.

Dal modo di applicare la forza motrice, il trebbiatore può essere a *maneggio*, a *vapore*, *fisso*, *portatile* ecc.

TRECCIA, dicesi in Maremma, di un certo numero di cavalli e di uomini che vanno al lavoro della trebbiatura: « Ci vuole una treccia di cavalli per battere tre sterte di covoni a tre suoli; Treccia di otto, di dodici cavalli. »

La *sterta* è uno strato di covoni o balzi posti in un'area, variabile dai cinquanta ai sessanta metri di circonferenza.

Gli uomini, che sono al servizio della treccia, si distinguono coi nomi seguenti:

— CAPO D'AJA, quegli che dirige il lavoro della trebbiatura.

— METTISTERTA, che dispone la sterta o strato de' covoni sull'aja.

— ACCOSTARELLO, quegli che fa accostare le cavalle all'aja, ajutando al toccarello ad allacciarle, incavezzarle, e condurle all'acqua e alla pastura. Lo chiamano anche *Accostatore, Guardiano delle cavalle.*

— TOCCARELLO, TOCCATORE, TRECCIAJOLO, quegli che fa girare e correre le cavalle sulla sterta.

Ai modi sopra indicati di sgranare è da aggiungersi un altro semplicissimo, che è quello di *strusciare* le spighe, facendole scorrere fra le mani, ed è praticato specialmente dagli spigolatori.

In qualunque modo si operi lo sgranamento, quando non sia per mezzo della trebbiatrice inglese, resta di pulire le granella dalla pula, dai minuzzoli di paglia, e altre materie che vi sono commiste.

PULA, chiamansi i gusci o glume che coprono i granelli delle biade, allorchè ne sono staccati per la battitura: « La pula dei cereali senza resta, come di avena, di gran gentile bianco ecc., è ottimo cibo alle bestie. »

Pula, nel lucchese, chiamasi anche quella parte di legno che, ridotto quasi in polvere, casca in terra segando, segatura.

— SPULARE, nettare i grani dalla pula. Vedi sotto *Brezzare*, *Ventilare*.

— SPULATURA, l'atto di spulare.

Da pula si fa derivare *Spulezzare* nel significato di fuggire, di

andarsene in fretta, volar via, quasi pula al vento.

Dicesi anche in senso analogo: *Pigliare il pulezzo; Dare il puleggio:* ma l'origine da pula, in questi modi, è posta in dubbio da alcuni, i quali mettono innanzi invece le voci *Pileggio* o *Peleggio*, antiche, denolanti il cammino che fa la nave sull'acqua, e come modernamente si dice, *la rotta*.

LOPPA, lo stesso che pula: « Le macchine da battere operano più efficacemente a trar fuori dalle loppe il chicco, che i coreggiati non fanno. »

Dicesi anche del vetro, del ferro in fusione, e vale la spuma di essi, la feccia, la scoria.

— NON È LOPPA! modo di dire, che significa: non è impresa facile, non è cosa da prendere a vile.

— LOPPONE, vedi sotto *Lunetta.*

— LOPPOSO, che ha loppa, che è pieno di loppa.

— DILOPPARE, nettare dalle loppe: « Col vaglio ventilatore si diloppano e puliscono i grani. »

LOLLA, lo stesso che pula, loppa.

— ESSER DI LOLLA, esser debole, accasciato.

— AVER LE MANI DI LOLLA, dicesi di chi facilmente si lascia cader di mano chécchessia.

— DILOLLARE, nettare dalla lolla: « Dilollare i grani. »

. Dicesi anche *Locca:* « Scuotendo e alzando lo staccino, a guisa che si fa col vaglio per pulire dalla locca il grano. »

VENTILARE, SVENTOLARE, VENTOLARE, tirare il grano contro vento, per pulirlo dalle materie inutili o dannose, che lo imbrattano.

L'arnese che serve a ciò è detto, nei vocabolarii, *Ventilabro.* Ma i contadini toscani non gli danno altro nome che quello di *Pala, Pala da spulare, Batillo*, (vedi queste voci all' Art. III, § 3), e lasciano ventilabro agli scrittori.

Anche i verbi *Ventilare, Ventolare, Sventolare* non sono quelli che si adoperano più comunemente nel significato di ripulire il grano sull'aja, col favore del vento. (Si *ventolano le castagne*, come si vedrà a suo luogo.) Questa operazione, che si suol fare per lo più in due tempi, esprimono colle voci *Spulare*, e *Brezzare*.

Battuto il grano, radunano le granella miste ancora alla pula, a frantumi di spighe ecc., nel canto dell'aja opposto a quello d'onde trae il vento, e ve le gettano contro a palate; e questa operazione, che fanno ordinariamente nelle ore pomeridiane, chiamano *Spulare*. Rimangono tuttavia nel grano talune impurità che nocciono alla sua buona conservazione, e ne lo spurgano, tirandolo di nuovo col favore della brezza, che suol spirare nella ore mattutine; e ciò chiamano *Brezzare.*

LUNETTA, LUNULA, dicesi quel mucchio circolare che fanno le granella lanciate contro vento nel ricadere sull'aja. Nel pisano, lo chiamano anche *Porca*.

La lunetta si considera distinta in tre zone, ciascuna delle quali ha un nome suo proprio. La zona più interna e più vicina a colui che spula, è detta *Loppone*, perchè formata dalle loppe, e altre leggiere follicole; quella di mezzo, *Collo, Sottomonte*, (in Maremma chiamanlo *gran morto*), dove trovasi il grano meno perfetto, quello vano, quello vestito, ecc.; e la più esterna, *Monte*, ove si raccoglie la parte migliore delle granella.

VIGLIACCIO, VIGLIUOLO, nome collettivo di quei frantumi di spighe sfuggite alla battitura, dei minuzzoli di paglia, e in generale dei corpi estranei che restano a superficie della lunetta.

I vigliacci si levano mano mano che la lunetta aumenta, e adoperasi a ciò una specie di granata formata da un fastellino di rami flessibili di salcio, o altra pianta, raccomandato a una lunga pertica.

Vigliaccio, Vigliuolo, nei voca-

bolarii, sono fatti sinonimi di *Pagliuolo* (vedi sotto), e infatto gli si accostano nella significazione; ma non sono, almeno nell'uso presente, da confondersi insieme. E si fanno derivare dal latino *vilior*, sottinteso *pars*; chè poco conto si fa dei vigliacci, rispetto al grano perfetto, e un contadino, per significarmeli, li chiamava robaccia; ma il Toscanelli ne trae invece il nome da *Viglia*, pianta, dice egli, colla quale si formano le granate da cavare i vigliacci. Ora va e accozza!

L' operazione di cavare i vigliacci, o vigliuoli, si trova espressa negli scrittori, specialmente antichi, col verbo *Vigliare*, donde *Vigliamento*, *Vigliatura*.

Per ciò che riguarda la completa ripulitura del grano, vedi *Vaglio*, Art. III, § 3.

PAGLIA, i culmi del grano, o d'altra biada, disseccati che siano.

— PAGLIA FOGLIOSA, che ha il culmo ricco di foglie, come quella dei terreni umidi.

— PAGLIA CANNELLOSA, che ha i cannelli grossi, resistenti, e con poche foglie; e anche se ha i nodi o nodelli del culmo, lontani l'uno dall' altro.

— PAGLIA BATTITICCIA, quella da cui è stato battuto il grano.

— CALCIO DELLA PAGLIA, la parte bassa del culmo, quella che resta in terra dopo taglialo il grano. Vedi sotto *Strame*.

Per *calcio della paglia*, i contadini intendono comunemente le erbe che nascono a' piedi del grano. E quando la paglia non è che puro culmo, dicono che *non ha calcio*, che è *senza calcio;* e ne sono afflitti, perchè è tanto meno di foraggio per le loro bestie.

La paglia che ha calcio, chiamano anche *Paglia fienosa*.

— PER SAN PIERO (29 giugno), O PAGLIA O FIENO, alla fine di giugno si sa quale sarà la raccolta: o si miete la paglia, cioè il grano, o si mietono le erbe cresciute in luogo di quello.

— LA PAGLIA È VUOTA, lo dicono i contadini a modo di proverbio, cioè vuota di alimento: la sola paglia non è mangime sufficiente per gli animali.

— GRANO IN PAGLIA, grano segato, ma non ancora battuto.

— PAGLIA DA CAPPELLI, vedi *Grano da paglia*, sulla fine dell' Art. X.

— UOMO DI PAGLIA, uomo da nulla; vale anche uomo fatto per ingannare e deludere altrui; uomo che finge di contrattare, di dire per sè a un incanto, e fa per altri.

— SIGNORE COLLA PAGLIA NELLE SCARPE, dicesi di uno che voglia fare il signore senza aver di che: o che venuto su da nulla abbia sempre addosso gran parte della nativa rozzezza.

— AVER PAGLIA IN BECCO, aver qualche segreta promessa, che assicuri il successo di un' impresa. Modo di dire che sembra derivato dagli uccelli, allorchè si fanno il nido.

Sono noti gli altri modi formati con questa voce, come: « Ridursi sulla paglia; Morire sulla paglia; Rompere il collo in un fil di paglia; Col tempo e colla paglia si maturano le nespole; Bruciare come la paglia; Fuoco di paglia, ecc. »

Danno la paglia non solo i cereali (grano, segale, orzo, riso, vena, ecc.) e le baccelline (vecce, fave, piselli, ecc.), ma anche alcune piante palustri, delle quali si fa letto ai bestiami, si rivestono i fiaschi, si tessono stuoje. Il prodotto di queste piante va sotto le denominazioni di *Paglia da fiaschi*, *Paglia da stuoje*, *Paglia da seggiole*, ecc.

Un luogo paludoso, ove crescono molte paglie, è detto *Paglieto:* e *Paglietana*, è aggiunto di una razza d' anguille che trovasi ne' paglieti. Per la stessa ragione, chiamasi *Forapaglia*, *Pagliarolo*, un uccello che vive tra le paglie e cannelle de' paduli.

— PAGLIONE, PAGLIACCIA, PAGLIACCIO, PAGLICCIO, PAGLIERICCIO, paglia della peggior qualità, paglia trita.

Pagliaccio e *Pagliericcio*, oltre il senso primitivo di paglia cattiva o trita, hanno anche quello di saccone da letto, o meglio di sacconaccio mezzo vuoto.

Pagliaccio, dicesi propriamente il buffone delle compagnie dei funamboli, giocolieri, ecc. che una volta soleva vestirsi di quella tela a scacchi, onde si fanno i pagliericci; ma si applica ancora a chi con sciocchi atti e facezie vuol tenere allegre le brigate; donde *Pagliacciata*, per atto o motto inconvenientemente buffone.

— PAGLIUOLA, PAGLIUZZA, PAGLIUCA, PAGLIUCOLA, PAGLIOLINA, pezzolino, piccolo filo di paglia, e si dice d'altre cose; *Pagliuole d' oro*.

— PAGLIOSO, vale in genere imbrattato, o mescolato di paglia. Talora significa, abbondante di paglia, e scarso di grano: « Frumento paglioso. »

— PAGLIATO, PAGLIERINO, del color della paglia: « Olio giallo-pagliato; Bozzoli paglierini. »

— PAGLIATA, vedi sotto *Impagliata*.

— PAGLIUME, quantità di pagliuzze ridotte in un luogo.

— PAGLIAJUOLO, è detto quegli che tien la paglia da vendere; e anche il contadino che attende principalmente a coltivare la paglia da cappelli.

Anticamente chiamavasi *Pagliajuolo* chi dà cavalli a vettura, detto altrim. *Prestaronzini*, chi tiene stallaggio da albergarvi cavalli, e anche lo stallaggio medesimo.

— PAGLIUOLO, dicesi di quella paglia lacerata, la quale dopo rotta l'ajata, si separa dalle granella e dalle loppe, scuotendola, e sollalzandola colle palmole, poi si riduce in disparte, per esser distesa di nuovo sull'aja, e battuta a coreggiato. *Cavare il pagliuolo, Fare il pagliuolo, Battere il pagliuolo*, sono modi coi quali si esprime questa operazione.

Pagliuolo, adunque, è essenzialmente distinto dal *Vigliuolo* o *Vigliaccio*. Questo si ottiene dalla brezzatura, e dopo finito il lavoro della battitura; quello fa parte della battitura stessa. Il vigliaccio è più trito, e non se ne trae gran cosa; il pagliuolo ribattuto, dà ancora delle buone granella.

— PAGLIAJO, grande massa di paglia di forma circolare, e terminante a cupola, che si fa in luogo aperto, e per lo più ne' cortili, e nei resedi delle case poderali.

Si fanno pagliaj anche di strame, di fieno, quando non bastino le capanne per riporvi i foraggi. Questi pagliaj si coprono, almeno verso la vetta, con altre materie che non lascino sì di leggieri trapassar l'acque piovane. D'ordinario si fa loro un *cappello*, con mannellini di paglia di grano, segato a terra, e battuto a banco. Per impedire che il vento arruffi, o sfaccia il pagliajo; in alcuni luoghi, si fa calare dalla sommità di esso, dei pali o delle funi aventi al basso dei pesi, che vengono a gravitare sullo strame.

Anche si suol fare al pagliajo un imbasamento di materiale che si eleva di alcuni centimetri sul livello del terreno adiacente.

— STOLLO, STILE, chiamasi un'antenna diritta, che serve di appoggio e quasi di asse o anima del pagliajo. È detto anche *Stocco*, *Anima*, e dagli Aretini, *Mitrile*, *Barcile*, *Metule*. Di persona magra e d'alta statura si suol dire che « sembra uno stollo di pagliajo, che è lungo come uno stollo ecc. »

Alla cima dello stollo si suol fare da taluni una copertura, perchè l'acqua, scorrendo giù giù lungo di esso, non si insinui nel pagliajo; e si fa servire a tal uso un pentolino. Ciò serve a spiegare questo modo di paragone che si legge nei Proverbi del Giusti: « Un capo piccolo che pare un pentolino sopra uno stollo da pagliajo. »

— PAGLIAJO DI GRANO, si trova usato, in qualche scrittore antico per massa di grano in paglia, che altrimenti dicesi *Bica*.

— A MEZZO GENNAJO, MEZZO PANE E MEZZO PAGLIAJO, le provvisioni invernali e i pagliaj furono dal consumo ridotti a metà.

— QUANDO CANTA IL PIGOZZO (picchio) DI GENNAJO, TIENI A MANO IL PAGLIAJO, suole nevicare, e allora bisogna campare le bestie co' foraggi secchi de' pagliaj.

— IL MONDO È UN PAGLIAJO, E CHI NON LO PELA È UN MINCHIONE, pelare, cavare la paglia filo per filo.

— TU FARESTI A TRARRE IL FILO DAL PAGLIAJO, si dice a uno che giuochi volontieri a qualunque giuoco, pur di giocare.

— DORMIRE A PAGLIAJO, dormire sulla paglia.

— BRUCIAR PAGLIAJO, si usa per involarsi nascostamente da alcuno, senza satisfarlo del dovutogli, o non andare in un tal luogo per trattare checchessia, dopo aver promesso di andarvi. Dicesi anche *Bruciare il pagliaccio*.

— CAN DA PAGLIAJO, cane di niuna stima, e si dice propriamente di quelli che si tengono da contadini legati al pagliajo per guardia della casa.

— APPAGLIAJARE, fare il pagliajo; « Lo strame si falcia, si lascia un giorno sul campo perchè sia ben secco, e quindi si appagliaja; Le paglie si appagliajano la mattina perchè per la guazza leghino insieme e stiano ferme nel pagliajo; Il fieno di lupinella non soffre se è appagliajato ben secco. »

— APPAGLIAJATURA, l'appagliajare: « Spesa di trasporto (dello strame) ed appagliajatura. »

— IMPAGLIARE, coprire, involgere di paglia. Si *impagliano* le piante da spedirsi in luoghi lontani; si *impagliano* le seggiole, i fiaschi e simili.

Vale anche far il letto di paglia o d'altro, alle bestie: « Impagliando e pascendo convenientemente da otto pecore, si possono cavare 3000 libbre di letame al mese. »

Ed empir di paglia: « Impagliar la pelle d'un orso; Volpi impagliate. »

— IMPAGLIATO, aggiunto di grano: « Grano bene, o male impagliato » dicesi quando abbonda, o meno di paglia.

Seggiola impagliata è quella il cui sedere non è imbottito, ma ha solo una intrecciatura di paglia.

— IMPAGLIATA, sost. riparo di paglia che si fa alle concimaje, alle piante delicate, alle finestre delle case coloniche e simili.

Impagliata, *Pagliata*, la paglia segata sopra cui si è sparso della crusca o del tritello bagnato per nutrimento del bestiame; e che ora dicesi più comunemente *Trita*, *Segato*.

Impagliata, dicesi in qualche luogo del contado di Arezzo la donna, che per aver partorito di fresco, sta sempre a letto.

— IMPAGLIATURA, l'operazione dell'impagliare.

Dicesi anche delle cose impagliate. L'impagliatura del fiasco è la veste che lo ricopre; l'impagliatura della seggiola è il piano su cui si siede, detto più comunemente *Impagliatino, Paglino, Paglietto*.

— SPAGLIARE, levar la paglia.

In senso neutro passivo si *spagliano* le seggiole impagliate, o altro, allorchè si vanno stessendo e perdendo la paglia.

Spagliare, dicesi delle bestie che, essendo nella stalla, sparpagliano la paglia e fanno rumore: « Andare a spagliare in un luogo » è modo dell'uso comune e vale, andarvi e starvi alle spese di colui che ne è padrone.

In antico *Spagliare*, valeva lo stesso che spulare, brezzare, ventilare: « Il ventilabro si è la pala con che si spaglia il grano. »

Ora questa voce e i suoi derivati *Spagliatura*, *Spagliatore*, hanno altri usi, però analoghi all'antico, per il senso che loro si presta. Dicesi a modo d'esempio, *Spagliar il pozzonero*, *Spagliar la sabbia* e simili, il che vuol dire gettar queste materie con la pala, dando al-

l'arnese un movimento talc da spanderle più largamente che si può come si fa nel gettare all'aria il grano per ripulirlo.

Anche il *Seminar a spaglio* (Vedi l'Art. precedente) si direbbe che venga dalla stessa origine; e chi sa che non ci sia venuto pure *Spagliarsi*, per spandersi, traboccare delle acque, e che traggono da non so quale parola araba o persiana. Le etimologie prima di farle capitare di fuori via, non è meglio cercarle in famiglia? E in questo caso sopra tutto, trattandosi di voci d'uso comunissimo. Il contadino di Val di Chiana dice: « Ha spagliato il fiume, Spaglia la pentola, » (daro di fuori). *Spaglio*, è lo sprazzo o schizzo che fa l'acqua di una fonte, allorchè vi si getta con forza un sasso; *Spaglio* dicesi anche per agitamento, come chi si scuote per un colpo improvviso di pistola e simili: « Ho fatto uno spaglio; e *Spagliarsi* per agitarsi, commuoversi.

— TRINCIAPAGLIA. Vedi Articolo III. § 3.

STRAME, chiamano quella parte della paglia, che rimane sul campo dopo la mietitura dei cereali, la quale falciata alla sua volta e messa in capanna o appagliajata, serve di mangime al bestiame e talvolta anche di letto. « Nella segatura a collo si lasciano i mannelli delle spighe sospesi sopra lo strame a seccare; « La battitura ha luogo dopo la raccolta degli strami, cioè dei moncoui di stelo rimasti sul campo. »

Lo strame, ossia la parte bassa dei culmi, per sè è poco nutriente, migliore è la cima, o paglia propriamente detta. Ma anche lo strame può fornire buon foraggio, se in mezzo ad esso sono cresciute erbe spontanee, se ha, come dicono, *buon calcio*, *molto calcio*. (Vedi sopra *Calcio* della paglia).

Con più estesa significazione intendono per *strami* anche gli steli di altre piante, come fave, fagiuoli, patate, le foglie di granturco, la frasca di pioppo, di cerro, il fieno da vacche e simili foraggi collettivamente presi: « Il contadino industrioso dovrebbe a termine dell'ottobre aver la capanna piena di strami; Essendo la capanna piccola, il buon capoccio farà anche un pagliajo di strami; Felci, tignamiche e altri strami; Strami verdi; Strami secchi; Stagionare gli strami; Far provvisione di strami, ecc. »

— STRAMAGLIA, gli strami

— STRAMEGGIARE, dicesi nel pistojese, degli animali che mangiano lo strame, o piuttosto del rumore che fanno colle ganasce, mangiandolo. « Senti quella bestia come strameggia! »

— STRAMAJUOLO, colui che va a raccattare erbe pe' campi e simili, per farne strame, altrim. *Erbajuolo*.

STOPPIA, lo stesso che strame e precisamente nel senso di quella parte di paglia che rimane sulle barbe de' cereali dopo la mietitura de' medesimi: « Stoppia di grano, di segale, d'orzo, di riso, ec.; Campi a stoppia; Segare le stoppie. »

— STOPPIA TRIFOGLIATA, quella in cui è cresciuto il trifoglio, stato seminato fra il grano nel mese di febbrajo o di marzo, e che suol segarsi alla fine dell'estate.

— ESSERLA GRAGNUOLA SULLA STOPPIA, dicesi di cosa che fa molto rumore e poco danno.

Stoppia, e per lo più al plur. *Stoppie*, chiamasi il campo che ha portato grano o altri cereali, e sul quale non havvi più che stoppia (lo *stoppione* o *stoppiaro* dei vocabolarii): « Sulle stoppie di segale e d'orzo si seminano il panico ed altre piante estive; I lucchesi coltivano il granturco serotino sulle stoppie del grano; Un quarto solo della stoppia fu destinata a coltura d'avena. »

— ROMPERE, DISFARE LE STOPPIE, dicesi del lavorare di nuovo il campo a stoppia, per farvi altre colture: « Si romperanno le stoppie dei cereali al più presto, onde far godere alla terra il bene-

fico influsso del sole; Disfare le stoppie per seminarvi erbaj »

Le stoppie disfatte si chiamano *Disfatticci*, *Sfatticci*: « Seminare il granturco sugli sfatticci di frumento; » voci per altro che si applicano ad altre cose, giacchè vi sono gli sfatticci di prato, di bosco, ec.

Stoppia, nel sistema di avvicendamento quadriennale, in Maremma, chiamasi il campo a stoppia, che si tien sodo e a pascolo; e questo nel primo anno, perchè nel secondo prende il nome di *Manzina*. Vedi *Riposo*, Art. II.

— STOPPIONE, è detto una specie di cardo selvatico, che cresce tra le stoppie. Vedi sotto l'*Appendice*.

— RISTOPPIARE, far succedere alla coltura d'un cereale un altro cereale, nel medesimo campo, senza lasciarlo riposare, o senza alternarvi altre colture miglioranti: « Il mezzajuolo, che guarda soprattutto al frutto presente, contro la prosperità del podere e l'interesse del padrone tende di continuo a ristoppiare; Ristoppiare a vena, a segale; Ristoppiare cereali sopra cereali. » Con similitudine presa dall'agricoltura, *Ristoppiare* dicesi nel senso di tornar a fare una cosa.

Ristoppiare, ne' vocabolarii, ha anche il senso di spigolare.

— RISTOPPIO, RISTOPPIA, RISTOPPIATO, campo seminato di nuovo a cereali: « Non potranno essere fatti i ristoppi o seconde semente di grano nel medesimo terreno (lessi in una scritta colonica); L'arrabbiaticcio si è manifestato tanto nel grano seguito al rinnuovo, quanto nei ristoppiati; I grani di ristoppia, danno meno dei grani di prima barba. »

In Valdarno di sopra, chiamano *Grano di prima barba*, e assolut. *Prima barba*, il grano seminato sul rinnuovo o sulla caloria, e *Grano di seconda barba*, ecc. quello di ristoppia: « La prima barba prova meglio delle barbe seguenti. » In altri luoghi, dicono nello stesso significato, *Primo grano*, *Secondo grano* ecc. « Terreni stracchi dopo il terzo grano. »

A ristoppiare, ristoppio ec. equivalgono *Ringranare*, *Ringrano*, o *Ringranaticcio*, o *Rimettiticcio*, anch'essi dell'uso toscano: « Non si dovrebbe ringranare che per eccezione, laddove si abbia abbondanza di ingrasso, e in questo caso prova meglio una qualità di grano diversa da quella dell'anno precedente; I semi di lupino per grasso sono di un gran sussidio nei ringranaticci; La malattia al piede ha fatto maggior male nei rimettiticci, o ringrani che dir si vogliano. »

Anche *Restoviare* ha il senso di ristoppiare, e parmi che derivi da *Restibilis*, che gli antichi dicevano del campo riseminato a grano e per opposto a *Novalis*, che era quello che si lasciava in riposo: *Restibilis ager fit*, (dice Festo *De verborum significatione*) *qui continuo biennio seritur farreo spico idest aristato*.

SECCIA, dicesi nella pianura pisana, nel senso di stoppia, cioè di terreno ove siano stati segati i cereali invernali: « Tenere a seccia un terreno » (tenerlo sodo e a pascolo); « Rompere le secce; Seminare sulle secce. »

Alcuni fanno derivare *Seccia* non so da qual voce araba o persiana; ma non potrebbe venir essa dal latino *Secare* tagliare? La seccia, o stoppia, non è che la paglia che rimane nel campo sulle barbe delle biade segate.

Il vocabolario di Napoli ha *Campo selciato*, che definisce per campo dove è la *Selcia*. Pare che debba leggersi *Seccia* e *secciato*, se pure non è questo un idiotismo contadinesco.

Secciajo, si trova detto per campo a seccia, dove è la seccia.

C'è un uccelletto che frequenta le secce, o stoppie, ove vive di bacherozzoli; e questo è detto *Saltanseccia*, *Salt'in seccia*, *Saltanciccі*, *Stopparola*, quasi *Stoppiarola*. I Toscani lo chiamano anche *Scrocchino*, *Piagnaccia*, *Stiaccino*.

FARRO, GRAN FARRO, SPELTA, SPELDA (*Triticum spelta*); specie di grano, che differisce dal comune per le spighette più appuntate e più sottili, per le valve più dure e coriacee, e pei semi più grossi, fortemente ricoperti dalla loppa, a spogliarli della quale non basta la trebbiatura, e occorre l'opera di un molino, o della brillatura, prima di usarne pei bisogni della vita. Alcuni lo chiamano anche *Scandella*, nome che si dà più propriamente ad una specie di orzo.

V'ha un'altra specie di farro detto *Piccolo farro*, e dai botanici, *Triticum monococcum*.

Queste due specie comprendono diverse varietà, quali il *Farro rosso*, il *Farro bianco*, il *Farro mazzocchino*, il *Farro peloso*, il *Farro lupo*, il *Farro cicalino*, ecc

Il farro, conosciutissimo dagli antichi, ora si coltiva di rado, e piuttosto per cuocersi in minestra, che per la panizzazione; s'adatta ai terreni magri e ai paesi freddi e montuosi.

— FARRICELLO dimin. di farro, farro sottile, minuto. Il *Farriculum* dei Latini era grano nuovo mondo, infranto alla grossa sotto la macina.

— FARRATA, torta o focaccia fatta di farro.

Questa farrata corrisponde al *Farreum*, che i Latini solevano fare, specialmente nelle nozze; donde *Farreatio*, nome di un sacrifizio da essi usato in tale occasione, e così detto perchè offrivano una torta di farro.

— FARRAGGINE, mescolo di farro, orzo, veccia e simili che seminasi per pasto del bestiame. Oggidì dicesi più propriamente *Ferrana*. Vedi Art. IX, con *Prati*.

Farraggine, dicesi anche per metaf. di più cose miste confusamente insieme. In questo senso ha i derivati *Farragginare*, *Farragginatore*, *Farragginoso*.

Anche *Farina* trae la sua origine da *Far*, voce che pei Latini comprendeva ogni sorta di grano.

ORZO (*Hordeum vulgare*), ha la spiga compressa, tutti i fiori fecondi e con la resta. Coltivasi nei poderi di montagna, ed è mangiato dai contadini nel mescolo del pane. Se ne fanno anche erbai. La distinzione che fanno gli agricoltori di *Orzo d' inverno* e di *Orzo di primavera* viene dal seminarsi questo cereale piuttosto prima che dopo l'inverno.

— ORZO MONDO (*Hordeum vulgare nudum*), chiamasi una varietà dell'orzo comune, a loppe sottili, e che, nella battitura, facilmente si separano dal chicco, come avviene nel grano. Si usa specialmente nella medicina, e per fare la birra.

— ORZO SCANDELLA, e assolut. *Scandella*, *Scandela* (*Hordeum distichon*), si distingue per i semi angolati, e per la spiga composta di due specie opposte di spighette, ognuna delle quali ha il fiore di mezzo fertile e restato, i laterali sono sterili e senza reste. Coltivasi come l'orzo comune e per gli stessi usi. È detto anche *Orzola*. Vedi sotto.

— ORZO DI SIBERIA (*Hordeum distichon nudum*), è detto una varietà dell' orzo scandella, a seme nudo, cioè senza loppa, più stimabile e preferibile all' altro. Anche si chiama *Orzola monda*.

— ORZO DI GERMANIA, ORZO A PENNA (*Hordeum Zeocriton*), ha la spiga breve, piramidale, appiattita, colle reste assai lunghe e dilatate a guisa di ventaglio, i fiori laterali maschi, i semi angolati vestiti.

Gli vien dato anche il nome di *Orzo perlato*, perchè i suoi semi, che si usano in minestra, a guisa del riso, si sogliono prima arrotare fra due pietre ruvide, con che perdono la corteccia e le punte, e di ovali appuntati, diventano rotondi, rimanendo la sola buccia della ripiegatura, la quale apparisce come una linea scura.

— ORZO MASCHIO, ORZO MAZ-

ZOCCHIO (*Hordeum hexastichon*), si riconosce dalle sue spighe grosse a sei file eguali e separate da altrettanti solchi profondi e colle reste lunghissime. I suoi semi sono rivestiti di molte tuniche, persistenti anche dopo la battitura.

Queste due ultime specie di orzo sono meno produttive, e perciò meno coltivate.

Si da volgar. il nome di *Orzo salvatico* al *Bromus sterilis*, all'*Hordeum murinum*, e all'*Ægylops ovata*.

— MONDAR L'ORZO, levar la buccia all'orzo mediante la brillatura. Vedi *Brillare*, più avanti con *Riso*.

— MONDAGLI L'ORZO CHE NON È MATTUGIO, modo di dire che i vocabolarii spiegano così: preparagli cosa scelta, perchè egli è molto delicato, che non è come le passere mattuge, le quali sono più rozze delle altre.

I Toscani chiamano *mattuge* le passere più piccole, e *reali* le più grosse. *Mattugio*, o *Mattugiolo*, o *Matterugio*, è detto, in generale, l'uccello più stento e più piccolo degli altri nella sua specie; e *critici mattugioli* sentii chiamare certi giovani di primo pelo che si impancavano a fare il critico.

— DARE L'ORZO A UNO, fargli pagare il fio di qualche malefatta: « Aspetta, aspetta, che ora ti do l'orzo io! »

— L'ORZO NON È FATTO PER GLI ASINI, si dice a chi aspira a cose superiori alle sue facoltà o alla sua condizione.

— ORZO TOSTATO, quello confezionato come il caffè; che nelle famiglie mescolano insieme con questo, per darsi specialmente ai ragazzi

— ORZO VECCIATO, quello che non si semina schietto, ma misto con la veccia.

— ORZOLA, nome che si dà da alcuni all'orzo scandella.

— L'ORZOLA DOPO DUE MESI VA E RICOLA, va e ricoglila. L'orzo, in generale, ha un ciclo vegetativo cortissimo, ed appartiene a quelli che si chiamano *cereali marzuoli*. Seminato invece in autunno, ingiallisce e soffre per l'azione dei freddi invernali; a meno che non si trovi in un terreno ben lavorato e ben concimato.

— ORZATO, d'orzo, mescolato con orzo: « Pane orzato. »

— ORZATA, bevanda fatta con orzo, che oggi più comunemente dicesi *Semata, Lattata*, perchè in luogo dell'orzo si adoperano i semi di popone, e le mandorle dolci.

Orzata per gli agricoltori, vale anche mescuglio di orzo, veccia, segale ecc. seminate insieme.

— ORZAJUOLO, bollicina che viene tra i nepitelli degli occhi, così detta perchè nella forma si assomiglia a un chicco d'orzo.

SEGALE, SEGALA (*Secale cereale*), si distingue dall'orzo per le spighette di due fiori senza involglio, e dal frumento per il chicco più lungo, più minuto, e di colore più fosco. Coltivasi per il prodotto de'suoi semi usati specialmente da contadini nel mescolo del pane, e per alimento del bestiame, mietuta in erba. Di qui la distinzione di *Segale da seme*, e *Segale da foraggio*. Anche si semina la segale per il prodotto della paglia, la quale per essere più lunga di quella del grano, è adoperata per far torchi, stoje o pagliacci per coprire gli agrumi a spalliera, ecc.

Di questa specie di segale, che è la sola generalmente coltivata, se ne conoscono alcune varietà, come la *Segale di s. Giovanni*, la quale moltiplica più delle altre i suoi talli; la *Segale russa*, che può essere falciata e rifalciata tre o quattro volte, e poi dà il seme, ecc.

— LA SEGALE NELLA POLVERINA E IL GRANO NELLA PANTANINA, la segale vuol terreno piuttosto sottile; il grano ama le terre grosse, che si chiamano pantanine perchè atte a far pantano; ovvero, secondo i paesi, la segale torna bene seminarla per tempo secco, e il grano per umido.

— SEGALE CORNUTA, chiamasi la segale quando patisce lo sprone.

Lo *Sprone*, è una malattia, o più propriamente una crittogama, la quale attacca i graminacci, e sopratutto la segale. Il seme di questa imbozzachisce, si altera e prende la forma di un cornello, come lo sprone di un gallo. In questo stato diventa molto cattivo per alimento, e vuolsi che produca vertigini, stupidità, convulsioni, ecc. Nei vocabolarii, chiamasi anche *Grano sprone*, o *cornuto*, *Grano ghiottone*, *Cerrone*, *Clavo segaligno*, ecc.

— SEGALE PANNOCCHINA, è detta la segale quando traligna, e la sua spiga, pigliando forma di pannocchia, produce un seme simile al loglio, ma assai più minuto.

La gente di campagna chiama *Segale lanajuola* il *Bromus mollis*, e *Segale salvatica*, l'*Holcus lanatus*. Vedi Art. IX, tra le piante da foraggio.

— SEGALAIO, campo messo a segale, dove cresce la segale.

— SEGALATO, SEGALATA, chiamasi un mescolo di grano e segale. Vedi sopra *Granacciata*.

— IL SEGALATO o LA SEGALE FECE MORIR DI FAME LA COMARE, il pan di segale è nutriente e saporito, quando si manipola convenientemente, come si fa in Germania; ma i nostri ignorano la panificazione di questo cereale: di qui forse l'origine del proverbio.

— SEGALIGNO, SEGALINO, dicesi di ciò che è dell'indole, della materia, ecc. della segale; *Pianta segaligna*; *Colore segaligno*; *Pane segaligno*; e parlando di persona, vale che è di complessione adusta, non atta ad ingrassare: « Il segaligno Redi. »

Terra segalina, e anche *Terra da segale*, dicesi quella nella quale fa buona prova questo cereale.

AVENA, VENA, BIADA (*Avena sativa*), si distingue dalle altre piante frumentacee per la resta piegata ad angolo, e per la spiga rada a forma di pannocchia. I suoi semi si danno in cibo al bestiame e specialmente ai cavalli; spogliati dalle glume o loppe, o brillati, possono servir di alimento anche all'uomo. Falciata in erba, dà ottimo foraggio.

Dal tempo in cui suolsi seminare dicesi *Avena autunnale*, *Avena marzuola*; e dal colore del seme, *Avena bianca*, *Avena nera*, *Avena morella*, ecc.

— AVENA D' INGHILTERRA (*Avena nuda*), è migliore della comune, perchè quando è maturo il seme cade spogliato della gluma o loppa. In Inghilterra è coltivata per panizzarsi e farne focacce.

Avena a bandiera (*Avena orientalis*), è detta una specie di questo cereale, che ha i semi voltati da una parte sola: *Avena salvatica* (*Avena fatua*), è un'altra specie, che nasce ne' campi e tra l'altra vena; *Vena maggiore* (*Vena elatior*), un'altra ancora che infesta le semente, ma che può esser utile come erba prativa insieme, coll'*Avena flavescens*, coll'*Avena fragilis*, volgar. *Forasacchino*, coll'*Avena pratensis*, coll' *Avena lutea*, ecc.

Della voce *Biada*, si diranno gli usi e i derivati nella seconda parte.

GRANO SARACENO, GRANO NERO (*Polygonum Fagopyrum*), ha il seme triangolare, con buccia nera, somigliante la faggiuola o frutto del faggio, il gambo ramuto e foglioso. Si coltiva per foraggio, o per sovescio, e in alcuni luoghi, specialmente montuosi, anche di seconda raccolta, per alimento dell'uomo, che ne riduce il seme in farina e suol farne polenta. È detto anche, ma fuori di Toscana. *Fraina*, *Formentone*.

Alcuni preferiscono la coltivazione del *Grano saraceno di Tartaria* (*Polygonum tataricum*), simile in tutto al precedente, fuori che nei semi, che sono angolati.

PANICO (*Panicum italicum*), ha i culmi diritti, nodosi, termi-

nanti in una pannocchietta composta di spighettine aggruppate e mescolate con setole o reste, e i semi lisci, minuti.

Questi semi, variano di colore, dal bianco al giallo, al giallo ranciato, allo scuro, e quindi si fanno le distinzioni di *Panico bianco*, che è il più ricercato, di *Panico rosso*, di *Panico nero*, ecc. Coltivasi principalmente per alimentare gli uccelli dell'ordine dei *Passeri*. Anche se ne fanno erbaj estivi, che si falciano quando la pianta è per mettere la pannocchia.

— QUANDO IL FICO SERBA IL FICO, TU VILLAN SERBA IL PANICO, il rimanere dei fichi sull'albero è indizio di mala raccolta per l'anno vegnente, e allora il panico messo in serbo può servire di cibo anche all'uomo.

Il panico, come anche il miglio, è esposto più che ogni altra biada, e specialmente nella fase della sua maturità, al danno degli uccelli: di qui i proverbi:

— CHI HA PAURA DI PASSERE, NON SEMINI PANICO, chi non è ben provveduto non si metta a pericoli. E in altro senso: « Non bisogna restare per passere di seminar panico, » ognuno faccia quello che è debito e buono per sè stesso, ancorchè altri possa guastargliclo.

— MENO PASSERE E PIU' PANICO, dicesi a chi propone molte cose senza ponsare alla possibilità.

Il seme del panico è minutissimo, e per significare che in un luogo vi sono di molte persone affollate si suol dire: « non cadrebbe a terra un chicco di panico. » E per modo di paragone: « minuto come il panico »

Si dà volgarmente il nome di *Panico indiano* all'*Holcus spicatus*, e all'*Eleusine coracana*, a cagione dei semi di queste piante bianchi e minuti come il panico; e il nome di *Panico da pappagalli* al *Tripsacum dactyloides*.

Panico, è anche nome d'una malattia del majale, così detta da certi globetti, come chicchi di panico, che si manifestano sulla cute di questo animale; e quindi *Porco panicato*, quando è affetto di tale malattia, (che anche suol dirsi altrui per ingiuria), e che lo rende malsano a mangiarsi, e mal gustoso.

— PANICASTRELLA, PANICO SALVATICO (*Panicum verticillatum*), specie di panico che fa nelle stoppie e nei luoghi erbosi: ha reste setolose e dentellate, che si appiccano alle vesti. È detto anche *Fieno stellino*.

Il nome di panicastrella, e di panico salvatico, si dà pure al *Panicum viride*, e al *Panicum crus galli*. Vedi *Panicastrella* Art. VIII.

— APPANICARE, avvezzare gli uccelli al panico della gabbia, ossia alla loro servitù: « Fringuelli appanicati. »

MIGLIO, (*Panicum miliaceum*), differisce dal panico per la pannocchia allargata, pendente come quella della saggina da granale, e pei semi meno minuti, però poco dissimili nel colore. Coltivasi per alimento dei volatili domestici, come galline, piccioni, tortore; ma è usato anche per cibo degli uomini, specialmente cotto in minestra, e a guisa del semolino del grano; di rado si adopera per mescolo del pane, perchè lo rende troppo asciutto. Quando è spogliato della sua gluma, come si suol fare prima di usarlo in minestra, prende il nome di *miglio brillato*. (Vedi più avanti *Brillare* con *Riso*.) Anche si suol seminare come pianta da foraggio, cioè per darsi verde in cibo al bestiame.

— SE TU VUOI EMPIR LE TINA, ZAPPA IL MIGLIO IN ORECCHINA, il miglio, come il panico si seminano a righe, e vogliono essere sarchiati. Il proverbio riguarda specialmente la coltura che si fa di queste due biade sulle prode dei campi addosso ai filari delle viti: convien quindi zapparle a sentita, ossia stare in orecchi per non offendere le barbe delle viti.

— IL MIGLIO MANTIEN LA

FAME IN CASA, il pan di miglio è di poco nutrimento.

Miglio d'America, è detto il *Paspalum stoloniferum*, nativo del Perù e proposto da coltivarsi anche da noi nei luoghi marittimi e meglio esposti, come pianta da foraggio.

Miglio duro, Miglio cattivo, Miglio al sole, Migliarino, sono nomi volgari del *Lithospermum officinale*, pianta che trovasi nei luoghi aridi, e porta semi della grossezza del miglio bianco, bigi, lucenti, e duri a rompersi. *Migliarino* è pure nome di un uccello.

MIGLIACCIO, specie di vivanda che anticamente, come si crede, facevasi con miglio brillato, ed ora si fa con sangue di porco, o d'altro animale, ben disfatto, e più comunemente con farina di castagne, pinocchi, uva secca e simili.

Far migliaccio, è espressione usata dai gettatori di metallo per significare il rappigliarsi che fa talvolta il metallo già fuso, per inavvertenza di chi opera; presa la similitudine dalla vivanda di questo nome. È ciò che accadde nella fusione del *Perseo* del Cellini.

— MIGLIACCIARE, SMIGLIACCIARE, mangiar migliacci.

— MIGLIACCIUOLA, nei vocabolarii, è detta specie di vivanda fatta con farina spenta nell'acqua e poi messa in padella con olio e cotta a uso frittata. Pare che corrisponda a quella che oggidì, in Toscana, chiamasi *Boncinella*.

Da Miglio hanno pure origine: *Migliara*, *Miliare*, nome di una malattia caratterizzata dalla eruzione cutanea di piccole vescichette della forma e grossezza di un granello di miglio; — *Migliolino*, piccolissimo tumore duro che nasce nello spessore della pelle delle palpebre; — *Migliarola*, la qualità più minuta dei pallini da caccia.

GRANTURCO, GRANSICILIANO e assolut. SICILIANO (*Zea Mays*), cereale creduto originario dell'America, coltivato estesamente per nutrimento degli uomini, che ne fanno polende, farinate, pane, cee, e anche come pianta da foraggio. E detto anche, nei diversi luoghi, e dagli scrittori, *Formentone, Formento indiano, Grano d'India, Grano di Spagna, Sorgo turco, Melicone*, ecc.

Dicono al plur. *Granturchi*, il campo ove vegeta questo cereale: *Rape seminate ne' granturchi*; *Zappatura de' granturchi.*

Il granturco comune ha i chicchi gialli; ma havvene anche di *bianco, di rosso, di bigio, di nero*, ec. e talvolta in una medesima spiga, per la mescolanza dei pulviscoli fecondatori.

Oltre il colore, rendono vario il granturco anche la forma del seme, la qualità della spiga, la statura della pianta, la durata della sua vegetazione, ecc. Di qui le denominazioni di *Granturco cinquantino*, o *sessantino*, o *quarantino*, di *Granturco nano*, di *Granturco ramoso*, di *Granturco a becco*, ecc.

I contadini lo distinguono generalmente in *Granturco maggese*, o di prima raccolta, che seminano in primavera, e in *Granturco serotino*, o di seconda raccolta, che fanno sugli sfatticei del colza, o sulle stoppie, e più generalmente ancora, in *Granturco da seme*, e *Granturco da foraggio* o *Granturchino.*

— GRANTURCHINO, chiamasi il granturco da foraggio, che si semina fitto in luglio e agosto per darlo verde al bestiame. V. Prati temporanei, Art. IX.

— GRANTURCAJO, campo seminato a granturco da foraggio.

— GRANTURCULE, lo stelo della pianta di granturco, che anche dicesi *stocco*. Vedi più avanti.

Con la voce *Granturculi*, al plur. si dinota pure il terreno, ove fu raccolto il granturco: « Appena falciati gli stocchi si rompono e si assolcano i granturculi. »

Fatta la sementa del granturco, (a file, a buchette, a cavicchio, ec.

Vedi Art. IV); dopo che i *Pinzi* (Vedi Art. V. § 3) si sono sviluppati in piantoline, lo *sarchiano*, e più tardi lo *rincalzano* (Vedi Art. IV), e lo *cessinano* (Vedi *Concimare*, Art. II).

Talvolta, non tutti i chicchi germogliano per guasto di insetti o per altro, e vi possono essere qua e là nelle file del granturco dei vuoti, o, come dicono, delle poste vuote. In questo caso i più diligenti vi rimediano col porvi nuovi semi dello stesso cereale, ovvero di fagiuoli, se la stagione fosse molto inoltrata.

Anche può accadere che le piante vengan troppo fitte, a *ciuffi*, a *doppioni*; e allora si diradano.

Altre cure si usano attorno al granturco, come si vedrà qui appresso.

FIORE, si chiama comunemente quella specie di pennacchio in cima alla pianta del granturco.

Quando comincia ad apparire questo pennacchio si dice che il granturco *è in fiore, o fiorisce.*

Dai botanici è detto *Fiore maschio*, o *Infiorescenza maschile*, per distinguerlo dal *Fiore femmina*, che è la pannocchia. Si sa che il granturco è pianta *monoica.*

A un certo punto di vegetazione, dal fiore cade un pulviscolo giallo, che serve a fecondare, ossia a far allegare i chicchi nella pannocchia.

— SFIORARE, tagliare il fiore, dopo che ha finito di spolverare, per farne mangime al bestiame, specialmente vaccino: « Lo sfiorare al dissotto del primo nodo dello stocco impedisce la perfetta granigione. »

— SFIORATURA, lo sfiorare: « Sfioratura del granturco. »

Nel medesimo significato di sfiorare, dicono anche *Cimare, Spuntare*, come in questi esempi: « È pratica riprovevolissima il cimare prima che sia compiuta la fioritura; Un errore si commette nello spuntare troppo presto il fiore del granturco, e nello spuntarlo al disotto del primo nodo; Cimatura del granturco. »

Sfogliare, levare alla pianta del granturco tutte le lunghe foglie che lo rivestono (ne esce una da ciascun nodo), mozzandola nello stesso tempo una seconda volta, talchè non resta che la sola pannocchia e lo stelo che la sostiene: « Lo sfogliare quando le pannocchie sono ancora verdi pregiudica alla maturazione; In ottobre si possono sfogliare i granturchi di seconda raccolta. »

— SFOGLIATURA, lo sfogliare: « La sfogliatura del granturco si fa da contadini pel bisogno di foraggio fresco; Il tempo di fare la sfogliatura del granturco senza danno è quando le pannocchie perdono il color verde e diventano gialle. »

Nel pisano, dicono *Dicimare*, il cimare che si fa il granturco per la seconda volta, levandone via lo stelo dalla pannocchia in su: « Per dicimare il granturco ci vollero cinque opere di donna; » *Dicimatura del granturco.* Chiamano poi *Cimo* o *Scorno*, la parte dello stelo, che tagliando staccano nel fare la dicimatura. La sfogliatura dalla pannocchia in giù, ivi non si pratica, e per *isfogliare* intendono quell'altra operazione che altrove è detta *scartocciare*. Vedi sotto.

Il foraggio che si trae dalla cimatura e sfogliatura del granturco per lo più è consumato verde e si dà alle mucche, delle quali aumenta e rende migliore il latte, ma se i bisogni della stalla non richiedono ciò, se ne fanno dei fasciatelli che, lasciati appesi ai monconi degli steli perchè si secchino al sole, sono poi riposti in capanna come provvisioni invernali.

PANNOCCHIA, chiamasi la spiga del granturco.

Stando all'origine di questa voce (dal lat. *Panicula*), pannocchia dovrebbe dirsi propriamente di quell'infiorescenza che, a guisa di pennacchio, si vede in cima alle piante

del panico, del miglio, della saggina, della canna, dell'avena e simili, e per la stessa ragione anche del fiore maschio del granturco, e non già della spiga del medesimo. Ma l'uso ha fatto dare il nome di pannocchia, anche al frutto del granturco, benchè esso abbia i caratteri più della spiga che della pannocchia. Infatti i botanici non lo chiamano altrimenti che col nome di spiga; e *Spiga*, *Spigaccio*, è detto talora anche da'contadini. Per togliere l'equivoco, i meglio parlanti, dicono *pannocchia* di granturco, e *spannocchia* di saggina, di miglio, ecc. Così, nella pianta di granturco, havvi la spannocchia, che è il fiore maschio, e la pannocchia, che è la spiga, o frutto del medesimo.

La pannocchia del granturco apparisce sopra il secondo nodo dello stelo, ed anche più in giù di quello da cui vien fuori il fiore maschio. In qualche varietà particolare, o nei terreni molto freschi e ricchi, ne spuntano altre sopra altri nodi inferiori; ma non tutte sono feconde.

— PANNOCCHIA SPUNTATA, dicesi quella che, per cattivo allegbimento, non ha chicchi nella sua estremità.

— PANNOCCHIA CARBONCHIOSA, quella che è attaccata dal *Carbonchio* o *Carbone* (*Uredo maydis*) Questa crittogama riduce la pannocchia in una massa di polvere nera, simile a quella del grano volposo, che, scoppiando, si sparge all'intorno, e imbratta ogni cosa.

Per gli altri aggiunti di pannocchia, vedi *Spiga*, più sopra.

— PANNOCCHIETTA, piccola pannocchia.

— PANNOCCHIUTO, aggiunto dato dai botanici al fusto di quelle piante che portano spannocchia, come il miglio, la saggina, la canna di padule, ecc.

Si trasferisce ad ogni cosa che abbia somiglianza di pannocchia: « Coda pannocchiuta della volpe. »

— PANNOCCHINO, che ha forma di pannocchia, ed è aggiunto della spiga della segale, quando traligna, e piglia forma come di spannocchia.

Pannocchina, chiamasi volgar. un'erba, che è detta dai botanici, *Dactylis glomerata*. — E *Spannocchina*, la *Poa pratensis*. Vedi Art. IX.

— SPANNOCCHIARE, registrano i vocabolarj nel senso di tagliare le pannocchie, ma non danno esempj.

Il Cherubini, nel suo vocabolario Milanese Italiano, spiega spannocchiare per cogliere le pannocchie del granturco. Ma in questo senso non è inteso dai contadini toscani, che in tal caso dicono *Cogliere il granturco*. Se spannocchiare significa tagliare le pannocchie, pare debba intendersi di quelle della saggina, del panico e simili, le quali non si raccolgono altrimenti che col reciderle. Anche le pannocchie del granturco, alcune volte si colgono con la falce, ma per lo più si sogliono staccare a mano. La coltivazione del granturco fu introdotta dopo che la lingua era già formata, ed essendosi dovuto applicare al medesimo le voci proprie di altre colture, le stessi voci hanno patito più o meno delle alterazioni di significato.

BARBA, CAPELLIERA, quella nappa, o ciuffo di fili rossicci, capelliformi, che escono dalle glume della pannocchia, e pendono dalla cima della medesima. Sono essi i pistilli del fiore femmina, cui rende fecondi il pulviscolo che cade dal fiore maschio posto in cima alla pianta.

CARTOCCIO, e per lo più al plur. *Cartocci*, chiamansi quelle foglie che fanno l'ufficio di glume o spate, l'una sovrapposta all'altra, dalle quali rimane incartocciata la spiga, o pannocchia del granturco: « Raccolte le pannocchie, si spogliano subito dai cartocci, onde l'umidità non le faccia ribollire; I cartocci si soleggiano, e poi si ripongono in capanna. »

A questi involucri delle pannoc-

chie si dà il nome anche di *Sfoglie*, o *Sfogli*: « Tutti sanno che le sfoglie sono ottimo foraggio, singolarmente per i bovi da lavoro; Le sfoglie più fine delle pannocchie servono per empire i sacconi dei letti, le più ordinarie per segarle al bestiame nell' inverno, e le pessime per impagliare: « Liberate le pannocchie dagli sfogli, si sgranano in varie maniere. «

A Firenze, i cartocci da mettere ne' sacconi dei letti, si dicono *Foglie*: « Magazzino di foglie; Rinnovare le foglie ai sacconi. »

All' appressarsi della maturità, i cartocci sono i primi organi che perdono il nativo colore, o appassiscono. Quando la maturità è compiuta, gli stessi cartocci si aprono in parte; il *peduncolo*, o *gambo* (quella parte della pannocchia, per cui essa sta attaccata al fusto) si torce, almeno nel maggior numero dei casi, sicchè la spiga, da ritta che era, si ripiega, e volge l'estremità in basso. È questo il tempo di « Cogliere il granturco, di Far la raccolta delle pannocchie. »

— SCARTOCCIARE, spogliare le pannocchie da' suoi cartocci o sfoglie, dopo averne fatta la raccolta. « Scartocciate le spighe, se la stagione è buona, si stendono sull'aja a soleggiare: »

Nel pisano, e in altre parti di Toscana, dicono invece *Sfogliare*: « Colto il granturco, bisogna sfogliarlo di presente: Sfogliatura del granturco. »

— SCARTOCCIATURA, lo scartocciare.

La scartocciatura si fa per lo più la sera a veglia; ed a questo fine ha luogo una radunata di più persone. Appuntano un pezzo di ramoscello di stipa, o d' altro legno duro, e con questa specie di punteruolo, che ficcano in cima al cartoccio, rompono quivi le sfoglie, e colle dita slargano, o stracciano in due parti tutto l' involucro, lo rovesciano, e lo staccano dal peduncolo, che talvolta rompono.

Le pannocchie scartocciate, dopo averle stese sull' aja a soleggiare, si sgranano.

SGRANARE, detto del granturco, vale cavarne i chicchi dal tutolo, intorno al quale, per mezzo dei loro peduncolini, stanno attaccati, e più o meno serrati gli uni addosso agli altri: « Il granturco non dovrà sgranarsi che quando è affatto secco; Colte le pannocchie, convien loro togliere le sfoglie, e farle seccar bene al sole, per poi sgranarle. »

I vocabolarii, anche i più recenti, spiegano *Sgranare*, per cavare i legumi dai gusci; e dei cereali non ne parlano punto. Gli è vero che l' uso fa dire *Sgranare i fagiuoli*, *Piselli sgranati*, e simili; ma anche *Sgranare le spighe*, *Sgranare il granturco*, ecc. sono locuzioni comunissime, e forse più appropriate, perchè in esse la voce *grano*, da cui sgranare, è presa rigorosamente nella sua primitiva accettazione. Quando sento il contadino dire: « Il grano è sì maturo, che lo scosse un po' forti producono lo sgranamento; » e quando leggo nel Cavalca (*Specchio della Croce*), « che i Discepoli, passando per le biade, sgranavano le spighe, e mangiavanle per fame, » trovo che meglio non si potrebbe stabilire il vero valore della voce sgranare. Che poi si abbia a dire anche *Sgranare i legumi*, *Sgranare il lino*, *Sgranar l'uva*, *Sgranar le castagne*, e simili, ciò è naturale, considerata la forza estensiva della voce grano, per chicco, granello di più cose, e quindi del suo derivato sgranare.

Sgranare, usasi spesso dal popolo per mangiare, ma con la idea di ingordigia: « Quando si tratta di sgranare lui non manca mai. » E al figurato, *Sgranare* per consumare: « In pochi anni si è sgranato tutto il suo patrimonio. »

— SGRANATURA, lo sgranare.

La sgranatura del granturco si suol fare in tre modi principali: *A coreggiato*, *A lama*, *A macchina*.

— SGRANARE A COREGGIATO, battere col coreggiato le spighe di granturco per farne spicciare le granella.

Dispongono le spighe sull'aja in guisa che vi formino uno strato alto venticinque centimetri circa. Di mano in mano che i battitori sgranano le spighe di sopra, le donne armate di palmole, le risvoltolano. Finita la battitura, si dà mano ai rastrelli per separare i tutoli dalle granella, le quali, gettate contro il vento, si ripuliscono, come si fa col grano.

— SGRANARE A LAMA, fregare contro il taglio di una lama qualunque ciascuna pannocchia, per obbligare i chicchi a staccarsi dal tutolo.

I contadini pisani si servono a quest'uopo d'una falce o di qualche vecchia spada, che introducono tra le stecche d'un corbello, dentro il quale cadono le granella, mano mano che si sgranano.

Questo modo è meno sbrigativo, e non si pratica che nella piccola coltura, ma ha il vantaggio di potersi fare la sera a veglia ed a scappa tempo, e di nettar bene le spighe di tutte le granella, le quali non ne rimangono punto danneggiate; queste anzi si staccano dal loro asse con tutto il peduncolino, ciò che fa guadagnar un buon tanto per cento sul volume in confronto della sgranatura a coreggiato.

— SGRANARE A MACCHINA, operare lo sgranamento del granturco per mezzo d'un arnèse meccanico detto *Sgranatore*, *Sgranatojo*.

— SGRANATORE DA GRANTURCO, è una macchina, che consiste essenzialmente in una ruota di ferro scannellata, e in una colonnetta pure di ferro e munita di punte, che vi sono fissate a vite. Le pannocchie poste a una a una colla punta rivolta in basso, per una apertura superiore o tramoggia, afferrate dalla ruota e dalla colonnetta, che si fanno muovere, girando un manubrio, discendono sgranate completamente. La macchina è servita da due uomini, ciascuno de' quali alternativamente l'alimenta di spighe, e la mette in moto.

La sgranatura a coreggiato, a lama, a macchina, non sono le sole che si praticano. Alcuni fanno questa faccenda, aprendo colla punta d'un chiodo dei solchi lungo la pannocchia, sgranando colle mani il resto; altri fregano due pannocchie fortemente l'una contro l'altra e obbligano i chicchi ad uscire dai loro alveoli, e ciò chiamano, in modo generico, *Sgranare a mano.*

Nei luoghi, ove la sgranatura non si fa tutta a un tratto sull'aja, battendo a coreggiato, ma collo sgranatore meccanico, o a mano, appendono le spighe ai palchi, o sotto le gronde dei tetti dalla parte solatia, e ve le tengono fino al al tempo in cui fa commodo sgranarle. A quest'uopo, quando si fa la scartocciatura, non levano tutte le sfoglie dalla pannocchia, ma una parte di esse, le più interne, rovesciate sul peduncolo in guisa da mettere le granella allo scoperto, servono a formare delle spighe stesse tanti mazzi o *mazzocchi* (da cui le frase *Ammozzocchiare il granturco*) che si raccomandano insieme a tralcjaje di viti, e poi si appendono a guisa di festoni.

TUTOLO, CANNOCCHIO, CORNOCCHIO, TORSOLO, chiamasi il ricettacolo quasi legnoso della spiga di granturco, dopo che è stato spogliato de' granelli; altrimenti e con voci scientifiche *Asse*, *Rachide*. Anche è detto *Dorso* o *Schiena* della spiga.

Dei tutoli si servono i contadini per combustibile, ed in alcuni luoghi, anche per foraggio, dopo averli ridotti in farina alla macina del mulino.

Nel vocabolario dell'uso toscano, del Fanfani, le voci *Cannocchio*, *Cornocchio*, e *Carnocchio*, si fanno corrispondere a *Cartoccio*, che è come dire, non al tutolo, o asse della spiga, ma alle glume o sfoglie

che lo rivestono. Come pure, *Sconocchiare* e *Scornocchiare* hanno, nel detto vocabolario, il valore di levare le glume o sfoglie del formentone. Stimo il Fanfani, e per me la sua autorità, come scrittore toscano, è di molto peso; ma questa volta, me lo perdoni, non posso essere del suo avviso. *Conocchio* e *Cornocchio*, oltrechè li sentii più volte usare da contadini nel senso di tutolo o torsolo di granturco, e non già di gluma, e trovai in più luoghi del *Giornale Agrario*, e in quello dei Georgofili, hanno un esempio negli scritti del Thouar, che vale per molti. In un racconto intitolato *la Cupidigia*, si legge: « Ammirarono i bei chicchi gialli incastrati con simmetria nel cannocchio; » con questa nota a piè di pagina: « Cannocchio o Conocchio è detto da contadini il torsolo delle pannocchie spogliate dei granelli. »

STOCCO, lo stelo della pianta di granturco: è alquanto compresso, a nodi, e pieno di midolla zuccherina.

Nel pisano, quella parte dello stocco che rimane sul terreno, dopo che sono state colte le pannocchie, è detta *Moncone*.

Gli stocchi segati al piede, ovvero sbarbati, si pongono a seccare sulle prode del campo in forma di piccole capannelle: poi si ripongono per trinciarli finamente d'inverno e darli al bestiame vaccino mescolati alla trita di altri foraggi, o per altri usi, come di farne letto nelle stalle, di bruciarli, ecc.

SAGGINA, SAINA, MELICA, pianta che ha gli steli midollosi, articolati, più alti di quelli del granturco, al quale è somigliante anche pel modo di coltivarla; se non che i suoi semi più piccoli, rotondi, un poco appuntati sono contenuti in una pannocchia in cima dello stelo. Se ne coltivano generalmente due specie distinte.

— SAGGINA NERA, SAGGINA COMUNE (*Holcus Sorghum*), si distingue per la pannocchia a globo serrata come una pina, e pei semi rivestiti di involucri di color rossastro cupo e talvolta pendenti al nero. Alcuni la chiamano anche *Saggina rossa*. Ve ne sono più varietà, nelle quali la pannocchia, quando è più serrata, e quando è più lassa.

Dai semi di questa saggina traesi una farina, che adoperano in polende o nel pane mescolo de' contadini, cui rende rosso, poco tenace, grave allo stomaco e difficile a smaltire. Miglior uso se ne fa nel nutrimento del bestiame, stemperandola nell'acqua, o spargendola sulla trita, per rendere più succolenti e appetitosi i foraggi magri. Anche se ne ingrassano i majali e il pollame.

— SAGGINA BIANCA, SAGGINA A SPAZZOLA o A CODA, SAGGINA SPARGOLA, SAGGINA DA GRANATE (*Holcus saccharatus*), ha la spannocchia a guisa di coda di cavallo, coi peduncoli che si dipartono quasi da un centro comune, i quali secondo la loro lunghezza relativa, danno luogo a varietà importanti in agricoltura. Da queste spannocchie si fabbricano le comuni granate, e a questo uso se ne fa la coltivazione.

Altre specie, ma poco coltivate, sono la *Saggina dal collo torto* (*Holcus cernuus*), che ha il seme bianco e più grosso delle altre specie, e brillato è buono a cuocersi in minestre; e la *Saggina d'Affrica* (*Holcus cafer*), a seme rotondo e nudo. In questi ultimi tempi fu proposta la coltivazione della *Saggina della China*, detta altrimenti *Saggina da zucchero*, *Saggina da spirito*, perchè ha, più che le altre, gli steli ricchi di zucchero e può essere distillata per la fabbricazione dell'alcool. Per altro i botanici non la considerano come una vera saggina, ma come appartenente a un genere ad essa molto vicino.

Saggina canajola è detta da alcuni l'*Avena elatior* Vedi Art. IX, tra le piante da foraggio.

La raccolta della *Saggina* si fa

quando il granello ha già acquistato nel suo interno, l'aspetto farinoso e una certa consistenza. Si tagliano allora con falce le pannocchie (Vedi sopra *Spannocchiare*), si portano a seccare sull'aja e poi si spippolano, battendo a coreggiato quelle della saggina nera, e con un mazzuolo di legno quelle della saggina bianca o da granate, per non sciuparne le code.

I contadini distinguono la « Saggina da granire o da seme; e la Saggina da foraggio, o Sainella » Vedi sotto. »

— PER SANTA CRISTINA (24 luglio) LA SEMENTA DELLA SAGGINA, intendi della saggina da foraggio, che somministra un discreto mangime verde, nel cuor dell'estate; perchè l'altra saggina, la saggina da granire si semina dalla fine di aprile a tutto maggio.

— LA SAGGINA HA LUNGA VITA, sta molto sotto terra prima di nascere; ma con un giuoco di parole si adopera pure per significare la felicità del saggio.

— QUANDO NATALE VIENE IN DOMENICA, VENDI LA TUNICA PER COMPRAR LA MELICA, li credono anni di carestia.

— SAGGINELLA, SAINELLA, e per lo più al plur. SAGGINELLE, chiamano la saggina da foraggio, ossia la saggina comune seminata fitta per pastura del bestiame: « Le sagginelle si falciano appena hanno messo fuori le spannocchie; Le sagginelle producono abbondante mangime ove l'annata corra piovosa. »

I contadini chiamano *Sagginella salvatica* l' *Holcus lanatus*, al quale danno anche i nomi di *segale salvatica*, *Fieno bianco*, *Spiga dei ragni*: è una pianta che fa nei luoghi arenosi, e trovasi spesso ne' prati; il morbido pelo onde è vestita la rende biancastra e la fa distinguere dalle altre gramigne. Vedi Art. IX.

— SAGGINALE, SAINALE, il fusto secco della saggina.

I *sagginali*, dopo la raccolta, si falciano da piè, ed essendo ancora succolenti, si amministrano alle bestie; ovvero si seccano sul campo, e poi si conservano al coperto per consumarli in inverno. Alcuni meglio provvisti di foraggi, gli adoperano ad uso di letto pel bestiame, o per scaldare il forno. Dalla midolla dei sagginali anche se ne fanno tappi pei fiaschi da vino.

Alcuni estendono l'uso di *sagginale* e *sainale* a significare anche il fusto del granturco. *Sanale*, *Senale*, *Melicale*, *Melegaro*, registrati dai vocabolari, non sono che sinonimi di *sagginale*.

RISO (*Oryza sativa*), pianta acquatica, originaria secondo alcuni delle Indie orientali, e secondo altri dell'Etiopia, che si coltiva a cagione della qualità nutritiva de'suoi semi, i quali spulati e brillati, mangiansi per lo più in minestra. I suoi caratteri sono: radici fibrose, culmi numerosi a nodi, foglie lineari simili a quelle del frumento, pannocchie ampie, più o meno pendenti alla maturità.

Due sono le principali varietà, generalmente coltivate in Italia; principali, perchè alcuni autori ne contano fino a duecento. Una è il *Riso barbuto*, a seme oblungo, con le loppe alquanto pelose, e con le reste, ossia barbe, giallicce alla maturità, del pari che le loppe; l'altra è il *Riso mutico* o *zucco*, con loppe oblunghe, acute, poco villose, d'un giallo pallido, senza resta, detto dai Lombardi *Riso bertone*. Questo è più primaticcio, e si contenta di vivere con molto minor quantità d'acqua che non l'altro.

Un altra varietà di riso, che dicesi atta a vegetare nei terreni non irrigati, purchè freschi, è quella conosciuta sotto il nome di *Riso secco* o *Riso di montagna*; ha il culmo meno alto, più gracile, più disposto a cestire; il granello è più prolungato, con la loppa rossa e senza resta. Vi fu tra noi chi prese a coltivarlo, ma con poco successo, forse perchè mancano le pioggie abbondanti e periodiche, che tengon luogo di irrigazione,

come avviene nella China, a Giava, a Sumatra, ecc., ove usano sementarlo sui fianchi delle montagne.

— RISAJUOLO, chi attende alla coltivazione del riso.

— RISAJA, terreno coltivato a riso, livellato in modo di avere una superficie ben unita e quasi orizzontale, con argini e arginelli che la spartiscono in tante ajuole, o quadri.

Nei vocabolarii, *Risaia* è detto equivocamente anche l'edifizio ove si brilla il riso.

— RISAJA ALTERNA, quella che fa parte d'un avvicendamento agrario, ossia che si alterna con altre colture. I Lombardi la chiamano *Risaja arativa*.

— RISAJA PERMANENTE, quella che resta sempre tale, che non può alternarsi con altre colture, perchè il suolo paludoso non lo consente.

I Lombardi la chiamano *Risaja di valle*, per ciò che, trovandosi in fondo basso, non ha sufficiente scolo, per farvi succedere le coltivazioni asciutte; tanto che, anche per rinnovarvi la sementa del riso bisogna lavorarla a vanga, o con grandi e pesanti zappe, non potendo entrarvi gli animali, che vi sfonderebbero.

In Toscana non è concessa la coltivazione del riso che nei terreni palustri, e non suscettivi d'altre colture; sicchè le poche sue risaje sono *permanenti*.

— ARGINE, è un rialzo di terra più o meno elevato, secondo la maggiore o minore inclinazione del fondo, che cinge la risaja e serve a contenere le acque nelle quali vegeta il riso.

— ARGINELLO, chiamasi ciascuno di quei piccoli argini traversi, praticati nella risaja, onde vengono a formarsi le ajuole, e serve di viottolino pel passaggio dei risajuoli.

— AJUOLE, QUADRI, quegli spazi, più o meno rettangolari, più o meno estesi, secondo i casi, in cui si suol spartire una risaja.

— FOSSO IRRIGATORIO, ADAQUATRICE, canale che fiancheggia la risaja dal suo lato più elevato e, per mezzo di cateratttini, porta l'acqua nella medesima. Vedi Prati, Art. IX.

— FOSSO DI SCOLO, condotto a fondo più basso che non sia quello del fosso irrigatorio, destinato a ricevere le acque, le quali, passando da ajuola in ajuola, vi fan capo.

— BOCCAJOLE, piccole aperture fatte negli arginelli, per le quali l'acqua passa da un'ajuola all'altra, e si mantiene in movimento, benchè lentissimo.

La sementa del riso si fa dalla metà d'aprile a quella di maggio. Per spargere il seme usano in Lombardia, di passare una tavola sulla superficie del suolo per appianarlo, e intorbidare le acque, che nel tempo della sementa debbono coprirla come di un velo. Il seme va a fondo, e viene ricoperto dal deposito di quelle materie che intorbidavano l'acqua. Nate e cresciute le pianticelle, tutta l'arte del risajuolo sta nelle roncature o scerbature. (Vedi *scerbare con grano*, Art. VII), e nell'irrigazione « dar l'acqua alla risaja; levar l'acqua; dar la via all'acqua; metter la risaja all'asciutto, ecc. »

Quanto all'irrigazione, il livello dell'acqua si fa innalzare, secondo il crescere della pianta, in modo che questa vi rimanga sempre immersa con una parte del suo stelo. Le scerbature sono rese necessarie dal pullulare che fanno nelle risaje le cattive erbe, la più comune delle quali è la *Panicastrella* o *Giavone*, (*Panicum crus galli*), cui, nei terreni palustri, uniscons i giunchi e ciperi e canna di padule, ecc.

Accade nel corso della vegetazione del riso che la superficie delle acque si copra di una fitta rete di *Conferve*, ed il suolo di *Chare*, e che alcuni animaletti, di cui alcuni danneggiano il riso, popolino le acque della risaja. Allora si mette

questa all'asciutto per far perire questi ospiti molesti. La stessa cosa si pratica quando il riso vien su troppo rigoglioso, e dà a temere di essere attaccato dal *Brusone*.

Brusone, nome di una malattia a cui va soggetto il riso, prodotta da una crittogama, la quale riarde le piante in diverse fasi della loro vegetazione, e sovente quando hanno già messo l' Infiorescenza, coprendole di macchie rugginose, da cui vien fuori una polvere alquanto simile a quella della *Ruggine* dei cereali d'inverno. Vedi *Grano* Art. VII.

Brusone, è voce lombarda, usata tuttavia dai Toscani, allorchè parlano delle nostre risaje. In alcuni luoghi, questa malattia del riso, prodotta, come si crede, da soverchia grassezza del terreno, è detta anche *Carolo*.

In alcuni quadri, si osservano talvolta delle spighe di riso dissecate sui propri steli ancor verdi, fenomeno che richiama alla mente l'*Arrabbiaticcio* del grano.

Quando le granella hanno già preso la tinta gialla cupa, e le foglie pure sono ingiallite, si fa la raccolta del riso, segandolo col falciuolo, come si fa dei cereali d'inverno, e come questi, *battendolo* e *spulandolo*.

Il riso, dopo la trebbiatura e spulatura, non è ancora in grado di essere consumato, perchè i suoi chicchi sono rivestiti delle glume. In questo stato dicesi *Riso greggio*, *Riso vestito*, *Riso loppato*, *Risone*.

— BRILLARE, SCORZARE, spogliare il riso greggio, o risone, della sua prima ruvida veste: « Se il riso non si è potuto ben soleggiare sull'aja, è bene brillarlo subito onde evitare la fermentazione ne'magazzini. »

Anche si brilla il farro, l' orzo, il miglio.

— BRILLATURA, BRILLA, SCORZATURA, l' operazione di brillare o scorzare il riso, il miglio, ecc. « Riso che dà poco calo sotto la brilla. »

— BRILLATOJO, strumento col quale si brilla. Consiste comunemente in un pestone di legno guernito alla sua estremità di un pezzo di ferro di figura conica, e talvolta armato di denti, che si fa discendere a colpo in un mortajo di pietra o di legno, nel quale si mette il riso greggio. L'estremità del pestone però, nel cadere, non giunge insino al fondo del vaso, per non frangere le granella.

Per metterne in moto parecchi di questi pestoni, si dispone orizzontalmente una grossa trave, mossa ordinariamente da una ruota idraulica, e attraversata ad angoli retti da corti regoli, i quali, nel girare, incappano in certi pezzi di legno confitti nei pestoni, li sollevano, e poi, abbandonandoli, li lascian cadere. Questa unione di più pestoni, è detta dal Lastri, *Edifizio a pestoni*, e dai Lombardi, *Pila*.

Allorchè, pei colpi dei pestoni, il riso sovvoltato entro i mortai si spogliò della sua prima buccia, lo si cava per *vagliarlo*, ossia per mondarlo della stessa buccia, poi vi si rimette per bianchirlo.

BIANCHIRE, levare al riso la seconda, sottilissima e più aderente vesta o buccia, assoggettandolo una seconda volta all' azione dei pestoni.

FARINACCIO, chiamasi quella crusca, che si ottiene nel bianchire il riso, e che è il prodotto della sua seconda veste o membrana: « Il farinaccio è utile per ingrassare polli e maiali. »

In alcuni luoghi la prima operazione, o scorzatura del riso, si fa con una macina di marmo orizzontale, rapidamente mossa a acqua contro un piano fermo di sughero intarsiato di sverze di canna, sul quale pongonsi le granella vestite. Il Lastri dà a questa macchina il nome di *Brilla*. L'edifizio a pestoni si fa servire solo per la se-

conda operazione, ossia per la bianchitura.

Brillato e bianchito il riso, si fa passare per appositi vagli o coli, che somigliano quelli usati per il frumento. Per quest' operazione si ha:

— RISO DI PRIMA SORTE o COLATURA, quello i cui chicchi si mantennero intieri sotto la brillatura.

— RISO MERCANTILE, che gli si avvicina per la qualità delle granella.

— ROTTAME, o MEZZO RISO composto di granella infrante.

Queste distinzioni sono del Lastri. I Lombardi hanno anche la *Risina*, per la quale essi intendono quella parte di riso che, per essere allo stato di piccoli frantumi, e imbrattata di altri semi, non può usarsi che come becchime da darsi al pollame.

APPENDICE

ERBACCE O ERBE INFESTE AI SEMINATI, ERBE INUTILI, ECC.

LOGLIO, e dai contadini *Gioglio* (*Lolium temulentum*), nasce fra il grano, la vena, e le altre biade: ha i semi di sapore acre, i quali, mescolati coi cereali, comunicano alle farine, e quindi al pane malefiche qualità; fa le spighettine con un chicco di qua e un chicco di là, compresse e con molti fiori. Quando è in erba, il contadino usa raccoglierlo per darlo alle bestie.

Una varietà senza le reste è detto *Loglio zucco*.

— IN CAMPO STRACCO DI GRANO NASCE LOGLIO, il grano non prova bene in un terreno spossato. Per altro, più non si crede alla favolosa mutazione del grano in loglio ammessa dagli antichi.

— NON DORMIRE NEL LOGLIO, non essere balordo; il loglio mangiato fa sbalordire e venir sonno.

La proprietà stupefacente e inebriante del loglio, e di nuocere alla vista, era nota anche agli antichi, come da Ovidio: *Et careant loliis oculos vitiantibus agri.*

Il loglio dagli antichi era detto anche *zizzania*, nome che i botanici moderni danno a una pianta utile, ossia alla *Zizzania palustris*, coltivata dagli Americani, come si fa da noi del riso. Rimase però a questa voce il senso metaforico di scandalo, dissensione e simili.

— LOGLIOSO, detto del grano, vale pieno di loglio, e metaforicamente si trova usato per guasto, depravato.

— LOGLIARELLA, Vedi Art. IX.

— ALLOGLIATO, mescolato col loglio, e dicesi per lo più del pane. L'usano anche i medici per aggiunto di chi soffre i tristi effetti cagionati dal loglio. Ha pure il senso metaforico di stupido.

— ALLOGLIATURA, ALLOGLIAMENTO, complesso di tutti i mali accidenti portati dal loglio; e dicesi anche dello stato di chi ha mangiato loglio.

— AGGIOGLIATO, dicono i contadini per allogliato; « Il pane aggiogliato produce la gravezza della testa. »

Il Fanfani, nel suo vocabolario dell'uso toscano, registra *Aggiogliarsi*, e il participio *Aggiogliato*, e dice che l'adoperano i Senesi per prendere quel leggerissimo sonno, nel quale i sensi non sono al tutto sopiti, ma si gusta quasi la soavità del sonno, e pare a lui che venga da *gioglia*, per gioja. Non dispiaccia all'egregio filologo fiorentino, se a me entra di più *Aggiogliarsi*, derivato da gioglio, voce contadinesca per loglio.

GETTAJONE, GETTONE, GITTONE, ROSCIOLA, MAZZANCOLLO (*Lychnis Githago*), ha gli steli ritti, le foglie coperte di lunghi peli bianchi, i fiori rosei scuri, i semi grossi, nericci, e dentro bianchi, farinosi, i quali mescolati col grano, e fattone pane, lo rendono nero ed amaro. Trovasi tra le biade fiorito in maggio, e suole cogliersi

con le altre erbe per darsi alle bestie. È detto anche *Mezzettone*, *Giglio nero*.

VIOLINE DI MACCHIA o **SALVATICHE** (*Lychnis dioica*), ha la casella con dieci punte; trovasi lungo le fosse dei poderi e nelle macchie, o siepi. Vi è di fiore bianco e di fiore rosso. Negli orti coltivasi di fiore rosso doppio. Dicesi anche *Gittone salvatico*, *Gittone delle macchie*, *Gittone bianco*.

FIAMMA, CODA DI VOLPE, COMINO, ERBA ROSSA (*Melampyrum arvense*), si conosce facilmente per il colore rosso scuro delle spighe coniche. I semi macinati col grano, rendono il pane bigio e amaro, non però mal sano. Si svelle con le altre erbe, che nascono fra i grani, per alimentare il bestiame. Il nome di *Comino* gli venne da ciò che, in più luoghi della Toscana, se ne dà il seme ai piccioni, come si dà loro quello del *Cuminum Cyminum*, volgarmente *Comino da piccioni*.

FIOR D' ALISO, FIORALISO, BATTISEGOLA, BATTISUOCERA (*Centaurea Cyanus*), per il vago colore ceruleo de' suoi fiori era creduto dagli antichi esilarante e buono per i mali degli occhi. È raccolto per pulire i grani e dato alle bestie.

Un'altra specie, *Centaurea nigra*, volgar. *Lingua di cane*, cresce nei prati, e dà buona pastura.

ROSOLACCIO (*Papaver Roheas*), specie di papavero salvatico che fa il fiore di colore rosso; nasce in tutti i campi; quando è ancor tenero si suol mangiare da contadini nell'inverno; adulto si raccoglie per alimentare il bestiame. Lo chiamano anche *Cilole*, *Scitole*, *Rossellacci*, *Rosalacci*.

Coltivato ne' giardini, il rosolaccio ha dato le varietà a fiore doppio, a semidoppio, col contorno bianco, ecc.

Rosolaccio, dicevasi per similitudine quella divisa, o contrassegno in forma di rosa, che poi sotto la dominazione dei Francesi in Italia, fu chiamato *Brigidino*, *Bocciolino* e, più tardi, *Coccarda*, voce oramai accettata in tutta Italia.

PANCACCIUOLO, GIGLIARELLO, MONACUCCE, SPADACCIUOLA, SPADERELLA, SPAGHERELLA (*Gladiolus communis*), si distingue per i fiori rosei in spiga, tutti per una parte, e per le foglie spadiformi nervose. Si crede che il bulbo pestato ed applicato in forma di impiastro, serva a risolvere i tumori dettt freddi. Si trova fiorito nel maggio tra i seminati; è raccolto così fiorito per alimentare il bestiame.

Pancacciuolo, è pure nome volgare del *Bunium Bulbocastanum*, la cui radice bulbosa è buona a mangiarsi cruda e cotta, ed è altresì ricercata dai majali.

CIPOLLACCIO, CIPOLLONE, CIPOLLA SALVATICA, CIPOLLA CANINA, CIPOLLA DI SERPE, PORRIOLO (*Hyacinthus comosus*), ha i fiori angolati cilindrici, quelli di cima sterili, con gambo più lungo, formanti un ciuffo. Vedesi fiorito nel maggio per tutti i campi; è svelto con le altre erbe per averne foraggio.

L'egregio botanico Parlatore, di Firenze, mi faceva notare che *Cipollaccio* è nome comune di tutte le piante salvatiche, con cipolla, infeste ai campi; così i *Hyacinthus*, *Muscari*, *Ornithogalum*, *Tulipa*, ecc.

STOPPIONE, STROPPIONE, SCARDICCIONE, ASTONE (*Serratula arvensis*), si conosce per le foglie bislunghe e spinose, mezzo abbraccianti il fusto, che è angolato, e pei calici non pungenti globosi, conici; fiori di vario colore, ma per lo più pavonazzino. Si moltiplica per seme e per radici, ed è molto appetito dai majali. Si suol svellere con le erbe per darsi alle bestie nel segato.

ANIGELLA, SCAPIGLIATE, SCOMPIGLI, FANCIULLACCE, STREGHE (*Nigella Damascena*), ha i fiori cinti da involglio, con rin-

tagli capillari, che le fanno prendere il nome di scapigliata. Il seme è nero ed un po' caustico, ha odore di fragola, ed è adoperato per comunicarlo ai sorbetti. Trovasi ne' campi fiorita di giugno. È conosciuta anche sotto i nomi di *Damigella*, di *Capelli di Venere*, di *Barba di cappuccino*, di *Zampa di ragno*, ecc.

Col nome di *Anigella*, *Nigella*, *Cominella*, chiamasi pure volgarm. la *Nigella sativa*, che si coltiva in Romagna per il prodotto del suo seme, il quale ha odore di cedro, ed è adoperata anch'essa per dare l' odore ai sorbetti.

VILUCCHIO, VILUCCHIO MINORE, VILUPPIO, FILUCCHIO, (*Convolvulus arvensis*), si avvolta da destra a sinistra sopra le piante, onde si rende incommodo nei campi. Ha le foglie astate, acute; fiorisce in estate, e si raccoglie per nutrire il bestiame.

Vilucchio è pure nome volgare del *Polygonum convolvulus*, a foglie cuoriformi, fusto angolato, fiori aggruppati, e semi farinacei coperti dal calice. Anch'esso si avvolge alle biade, e le soffoca.

Vi è anche il *Vilucchio maggiore*, o *Vilucchione*, o *Campanelle bianche* (*Convolvulus sepium*), che nasce per le siepi, per i canneti, e per le ragnaje, dove si avvolge ai tronchi degli alberi, e può impiegarsi quindi per vestire pergole e cerchiate; e il *Vilucchio*, o *Campanelle di tre colori* (*Convolvulus tricolor*), il cui fiore, ceruleo nel bordo, bianco nel mezzo, e giallo nel fondo, è di corta durata.

FIORRANCIO DI GRANO, FIOR DI GRANO (*Crysanthemum segetum*), ha le foglie abbraccianti il fusto, in cima sbrandellate, da basso dentato-seghettate, il fiore di color canarino. Trovasi tra le biade fiorito di maggio e giugno. Tenero, è mangiabile con la cicerbita, e simili erbe; adulto, è raccolto per pulire le biade, e per darsi ai bestiami.

GALLINELLE, CECERELLO, DOLCETTA, ERBA RICCIA, (*Valeriana olitoria*), ha le foglie bislunghe, alle volte incise o dentate verso la base, seme semplice, nudo. Trovasi tra le biade, e fiorisce di maggio; Prima di fiorire, i contadini raccolgono quest' erba, e la mangiano in insalata.

BUBBOLINI, STRIGOLI, MAZZANCOLLO, MEZZETTINI (*Cucubàlus Behen*), fiori pendenti, calici globosi, venosi, lisci, foglie opposte lanciuolate. Trovasi fiorito fra le biade. Le sue foglie mangiansi cotte nell' inverno coll'altre erbe.

FAVAGELLO, FAVAJOLA, ERBA FAVA (*Ranunculus Ficaria*), foglie cuoriformi angolate, picciuolate, le quali sogliono avere una macchia scura, ovvero bianca longitudinale in mezzo, caule con un sol fiore, più di cinque petali bislunghi di color giallo, lucido. È detta dagli Inglesi *Pilewort*, cioè *Erba da moroidi*. Trovasi in tutti i campi fiorita di febbrajo, e marzo. Si mangia cotta nell' inverno.

Il nome di *Favagello*, o piccola fava, gli fu dato sia dal suo frutto, che ha qualche somiglianza con una fava, sia dai bernoccoli bislunghi, che sono attaccati alla sua radice.

COCOLA, GOTA, BRUCIAOCCHI, CAPOMILLONE, TRIBOLO (*Anthemis Cota*), ha i fiori rigidi e pungenti, gialli nel centro, e bianchi nel contorno. I contadini la chiamano *Còcola*, perchè quest'erba accostata alle braccia, nel farne i fasci, infiamma la cute con calore incommodo. Trovasi frequente tra le biade, ne' poderi di collina, ed è raccolta con le altre erbe nel fare la scerbatura.

SPILLETTONE, PETTINE DI VENERE, FORASACCO TARPA TERRA (*Scandix Pecten Veneris*), fiori del disco sterili, frutti lisci con lunghi spuntoni, che bucano a toccarla. Nasce tra le biade, e si svelle con altre erbe, per pastura del bestiame.

FIOR CAPPUCCIO SAL-

VATICO, FIOR CAPPUCCIO DI CAMPO, CONSOLIDA REALE (*Delphinium Consolida*), nettarii di un sol pezzo, una sola casella, caule con rami distesi. Nasce fra le biade: fu creduta buona di guarire le piaghe e consolidare le fratture, donde il nome di *Consolida*. Vedi sotto *Erba rustica*.

Fior cappuccio, chiamasi anche il *Delphinium Ajacis*, che nasce ne' campi, ed è di colore azzurro. Oggidì se ne coltivano ne' giardini, diverse specie di fiore doppio che variano nel colore. Dentro al nettario, vi sono certe macchie, come se vi fosse scritto A I A, il che ha fatto favoleggiare i poeti che nascesse dal sangue di Ajace. Vi allude Virgilio nella 3.ª Egloga: *Dic quibus in terris, inscripti nomina regum, Nascantur flores.*

SCABBIOSA, VEDOVINA SALVATICA, AMBRETTA, (*Scabbiosa arvensis*), ha i petali raggianti, divisi in cinque parti, le foglie ovate, lanciuolate, dentate, quelle di sopra pennato-fesse. Fu detta, Scabbiosa, perchè creduta buona per la scabbia. Trovasi fiorita tra le biade in giugno.

CINQUEFOGLIO GIALLO, POLMONE DI BUE, NIDO DI SCRICCIOLO (*Bupleurum rotundifolium*), si distingue per la foglia infilata nel fusto. Trovasi in tutti i campi fiorita tra le biade. È raccolta per pastura del bestiame.

Cinquefoglio è anche il nome volgare della *Potentilla reptans*, detta altrim. *Spillabuco giallo*, che trovasi per i fossi, e per i boschi, ed è ricercata dagli speziali.

VERBENA, ERBA CROCE, ERBA CROCETTA, ERBA CROCINA (*Verbena officinalis*), ha le foglie molto fesse sbrandellate, i fiori piccoli di un color violetto pallido, in ispighe sottili ramose, il fusto quadrangolare. È detta anche *Erba colombina, Erba sacra, Erba luna*.

LAPPOLA (*Caucalis grandiflora*), nasce ne' campi delle biade, dove riesce incommoda per i semi, che si attaccano coi loro oncini: ha le foglie pennate seghettate. È raccolta con le altre erbe per pastura del bestiame.

Chiamasi pure *Lappola, Lappola a oliva, Lappola piccola* lo *Xantium strumarium*, che nasce fra i sassi, e nei luoghi incolti. Credesi che le sue foglie siano buone per le malattie scrofolose.

Si dà poi il nome di *Lappolone*, all' *Arctium Lappa*, detto altrim. *Cappellaccio*, che nasce ne' luoghi freschi e ombrosi. I frutti, con tutto il capolino, quando sono maturi, si staccano dal gambo, e coi loro incommodi oncini si attaccano al vello delle pecore, o alle vesti degli uomini.

OCCHIO DI DIAVOLO (*Adonis æstivalis*), ha la corolla di cinque a otto petali, i frutti ovali. Nasce tra le biade, e si raccoglie per pastura del bestiame. E detto anche *Ranuncolo de' grani, Fior d' Adone, Occhio di cimice, Piantamalanni, Stiantamalanni*.

FUMOSTERNO, FUMOSTERRE, PIE' DI GALLINA, ERBA DA PURGHE (*Fumaria officinalis*), ha i frutti con un sol seme, disposti in racemo, fusto sparso, foglie pennate molto fesse. Nasce per tutto ne' campi, e si raccoglie, come si fa delle altre erbe, che nascono tra le biade. È detta anche *Erba calderugia*, confondendosi colla seguente.

PIE' D' UCCELLINO, ERBA CALDERINA, ERBA CALDERUGIA, SPELLICCIOSA, SOLLÈCCIOLA, SOLLECCIONE (*Senecio vulgaris*), ha i fiori della circonferenza senza linguetta, le foglie pennato-sinuate abbraccianti il fusto. I semi sono appetiti dagli uccelli dell' ordine dei *Passeres*, e principalmente dai calderini, i quali impiegano i pappi per i loro nidi, detta perciò *Erba calderina*, o *calderugia*. È volgarissima da per tutto: si mangia, quando è tenera, nelle insalate coi raperonzoli, colla cicerbita, e col radicchio salvatico, col quale ha qualche somiglianza. Si

raccoglie con le altre erbe per pastura del bestiame.

Chiamasi pure *Piè d' uccellino*, il *Rhagadiolus stellatus*, detto altrimenti *Erba cornetta, Radichiella salvatica*, una delle comuni erbe da mangiarsi con i radicchi. Col nome di *Sollècciola*, trovasi indicato anche il *Rumex acetosella:* Vedi *Romice*, nell' Art. seguente, tra le erbe da prato.

ERBA STORNA (*Thlapsi arvense*), ha le siliquette tendenti al globoso, le foglie bislunghe, dentate, lisce: ha odore d'aglio, il quale si comunica al latte delle vacche. I semi sono piccanti quanto quelli della senape.

ERBA RAPERINA, BORSA PASTORE, SACCO MONTAGNOLO (*Thlapsi Bursa pastoris*), ha le siliquette cuoriformi a rovescio triangolari, le foglie della radice pennato-fesse: è comunissima, come l' antecedente, ne' campi e luoghi coltivati. È detta erba raperina, perchè ricercata e mangiata dagli uccelli detti *Raperini*.

ERBA RUSTICA, ORECCHIE DI CIUCO (*Symphytum officinale*), ha fusto quadrangolare, foglie lanciuolate pelose, fiori a mazzetti di color rosso scuro, e anche di giallo pallido. La negra raschiatura delle sue radici serve di vescicante, e usasi da contadini nelle lussazioni. Trovasi detta anche *Consolida maggiore*. Si vede nei luoghi freschi e umidi, fiorita di maggio. Le tenere piante si possono mangiare bollite, a guisa delle altre erbe.

LATTAJUOLA, CACCIALEPRE, CONDRILLA (*Chondrilla juncea*), ha le foglie oncinate, quelle del fusto lineari interissime. Nasce nei campi sterili di collina, e, quando è tenera e accestita, si mangia con le radichielle in insalata, o cotta.

AGLIETTO SALVATICO (*Allium carneum*), foglie piane, fiori in ombrella rada, talvolta bulbifera. Nasce ne' campi e ne' prati: l' odore e il sapore del bulbo radicale e dei bulbetti dell' ombrella sono alquanto simili a quelli dell' aglio comune.

SCAGLIUOLA, CANARIA, (*Phalaris canariensis*), ha il culmo articolato diritto, le foglie lisce con la guaina lunga, la spiga ovale, nuda, brizzolata di verde, e di bianco; le glume lisce esternamente, pelose nell' interno. Fiorisce nell'estate, ed è comune fra i grani. Anche v' è chi la coltiva a cagione del suo seme, che è molto appetito dalle passere di Canaria, e vendesi per questi ed altri uccelli.

PIÈ D' ASINO, UGNA DI CAVALLO, FARFARO, TOSSILAGGINE, (*Tussilago Farfara*), ha le foglie cuoriformi, angolate, dentellate, sotto lanuginose. Fiorisce in febbrajo e marzo, e allora non ha foglie; esse compariscono dopo la fioritura. Nasce in luoghi umidi e in terreni argillosi. I fiori, le foglie e anche le radici sono proposte per le tossi; donde il nome di Tossilaggine.

ERBA STREGA (*Stachis recta*), fa certi fiorellini bianchi, e si trova ne' campi intorno a Firenze.

CAMELLINA, DORELLA, BORSACCHINI DEL LINO (*Myagrum sativum*), ha i fiori in racemo, le siliquette ovate a rovescio, le foglie saettiformi. Nasce fra il lino, e in alcuni luoghi, è coltivata per pastura delle bestie, e per cavare l' olio da' suoi semi.

LINGUA DI CANE, ERBA VELLUTINA, ERBA DELLA MADONNA, (*Cynoglossum officinale*), ha le foglie ovate vellutate, le inferiori col picciuolo, quelle di sopra sessili, e che cingono il fusto. Fiorisce in giugno, e trovasi per i cigli dei poderi di collina, e lungo le strade. Le sole capre la mangiano, e la schivano gli altri animali, a cagione del suo fetido odore, come di topo.

LINGUA DI BUE, BORRANA SALVATICA (*Anchusa officinalis*), foglie lanciuolate scabre, fiori in spiga, tutti per un verso,

Trovasi da per tutto lungo le strade, ed i cigli dei poderi, specialmente di monte, e anche nei luoghi sterili.

CESPITA, CEPPITA, SCEPITA, CEPPITONE (*Erigeron viscosum*), foglie a lancetta dentellate, calici arricciati. Trovasi comune nei luoghi sterili, e nei poderi di montagna. È indicata anche sotto il nome di *Erba pazza, Erba vischia, Erba panina, Chiappa moscini*, a cagione dell'umore fetido e untuoso, che geme dalle sue foglie. I contadini se ne servono per prendere le mosche. Non è toccata dalle bestie, onde si raccoglie per bruciarsi, e per pulire i campi.

Vi è pure la *Ceppita salvatica*, o *Amello* (*Erigeron acre*), comune nei luoghi aridi. Un'altra specie è l'*Erigeron canadense*, che trovai in un campo dei dintorni di Firenze, e credo chiamarsi volgar. *Saeppole*.

ERBA CODINA (*Amaranthus viridis*), e un'erba che alza fino a ottanta centimetri, e fa una spiga lunga a guisa di coda. *Erba codina* è anche nome dell'*Alopecurus agrestis*. Vedi *Codolina*. Art. VIII.

BIEDONE (*Amaranthus Blitum*), ha le foglie ovato-smarginate, il fusto giacente: nasce da per tutto in terreni fertili, ed è molto incomodo negli orti.

STALLOGGI, STRALLOGGI, *Erba astrologa*, *Astrologia*, *Ristologi*, nomi che danno i contadini all'*Aristolochia rotunda*, all'*Aristolochia Clematitis*, e all'*Aristolochia longa*, comuni nei campi di collina.

CICERBITA SALVATICA (*Soncus asper*, e *oleraceus*), ha i gambetti colonati, le foglie lirato-sbrandellate abbraccianti il fusto.

Vi è anche la *Cicerbita domestica* e la *Cicerbita de' muri*, o *Crespignolo de' muri*, o *Terracrepolo*, che nasce per le muraglie antiche. Le cicerbite si mangiano crude e cotte in insalata, e si credono dolcificanti gli umori. A tal fine è costume di prendere i decotti di cicerbita, di radicchio e di altre simili erbe, come dicesi, per purga.

LANCETTA, TULIPANO SALVATICO (*Tulipa Clusiana*) ha le foglie lanciuolate, i fiori un poco inclinati, i petali rossi.

TROMBONE, TULIPANO (*Tulipa gesneriana?*), sorta di tulipano che alza molto, ha il fiore diritto, i petali ottusi, le foglie intere.

Tanto i *Tromboni*, quanto le *Lancelle* (che, coltivati ne'giardini, produssero le moltissime varietà dei tulipani), quando sono fioriti in primavera, sono raccolti da contadini, che ne fanno mazzi e li portano a vendere in città. Anche vi aggiungono il fiore dell' *Erba roberta, o Erba cimicina*, o *Geranio salvatico* (*Geranium robertianum*), che nasce intorno alle case coloniche.

GICHERO, GICARO, PAN DI SERPE, ERBA SAETTA, ERBA DA PIAGHE (*Arum italicum*), ha le foglie saettate intere, il ricettacolo cilindrico fatto a clava, e il calice diritto. Trovasi fiorito da per tutto nei cigli dei campi in primavera. Sogliono cavarne la radice, grossa come una patata, prima che fiorisca, per farne amido.

Un' altra specie, detta *Gichero forestiero, Erba serpona*, (*Arum dracunculus*), trovasi anch' essa ne' campi, ma di rado. Il suo fusto è macchiato di violetto, e la radice ha il volume d'una grossa rapa. I fiori, quando sono bene aperti, spargono puzzo cadaverico.

PORRACCIO, PORRAZZO, ASFODELO, ASTA REGIA (*Asphodelus ramosus*), nasce spontaneo nelle maremme toscane. Le radici sono mangiate dai majali, e potrebbero essere di nutrimento anche agli uomini, se prima fossero purgate, a guisa di quelle del gichero, dall'acrimonia, per la quale si credono venefiche. Anche possono dare ottimo amido e un buon alcool.

MERCORELLA, MARCORELLA (*Mercurialis annua*), erba dioica, a radice fibrosa annua; fusto eretto, brachiato, glabro: foglie picciuolate ovali, od ovato-lanciuolate; fiori maschi a spighe gracili e rade; fiori femminei ascellari, muniti di brevi pedicelli. È comunissima nei luoghi coltivati, ha odore spiacevole e sapore alquanto amaro o salso. È detta anche *Frassinella*, *Punzoncella*.

Nei boschi cresce la *Mercurialis perennis*, volgar. *Mercuriale canina*, *Mercorella bastarda*, riputata velenosa.

ARRESTABUE, FERMABUE, BULIMACOLA, SERPENTINA, INTRIGABARBA (*Ononis spinosa*), trovasi nei campi montuosi e lungo i fiumi; profonda molto le sue barbe legnose, ed è incomoda agli aratori, sì per le spine che spesso porta, e sì per l'inciampo che soffre l'aratro.

CALCATREPPOLA, ELIGIO, CARCIOFINO, ERBA DA COLICA, (*Eryngium campestre*), comunissima in luoghi sterili e montuosi ed incomoda per le sue spighe. La radice si profonda molto nella terra, ha odore di finocchio, ed è buona a mangiarsi.

SCARDICCIONE, SCARDACCIONE (*Scolymus hispanicus*), trovasi fiorito lunghe le strade e nei luoghi incolti. Quando è tenero, e prima di fare il fusto, è buono a mangiarsi cotto. Si suole raccogliere per nutrire e per far la purga a cavalli.

Scardiccione, è detto anche il *Carduus vulgaris* del Savi, che trovasi lungo le fosse, principalmente in collina; e *Scardiccione salvatico*, l'*Onopordon Acanthium* che fiorisce in estate, il cui cesto o grumolo si mangia cotto come i carducci.

GRAMIGNA (*Cynodon dactylon*), erba perenne, molto strisciante, ha le foglie lineari, piane assai scabre, le spighe filiformi, ditate, per lo più in numero di sei, pelose internamente alla loro base: le sue radici o rami sotterranei, dette *tralci* o *stoloni*, fatte a nodi, sono di sapore dolce e contengono molto di farinaceo. È comunissima ne' prati e ne' campi.

Il nome di *Gramigna* si dà al *Triticum repens*, che nasce dove l'antecedente, ha gli stessi caratteri, meno che le foglie sono più fine e le barbe di minor grossezza e tutte appiccicate insieme. Però i contadini toscani la chiamano più comunemente *Sciammia*, con la quale appellazione essi comprendono anche il *Grano canino* (Vedi nell'articolo IX, tra le erbe prative), e in generale ogni erba che mette minute radici tra le due terre.

Gramigne, genericamente sono dette anche l'*Andropogon Ischæmum*, l'*Ægylops ovata*, la *Poa pratensis*, la *Poa angustifolia*, la *Parnasia palustris*, l'*Avena fatua*, ecc.

Gramigna olivella chiamasi volgar. la *Festuca fluitans*, che nasce nelle fosse, e quando fiorisce, alza le spighe fuori dell'acqua.

— BARBE DI GRAMIGNA, sono dette le radici del *Cynodon dactylon*, e del *Triticum repens*, che si vendono per uso di medicina, e per darsi ai cavalli per purga.

A distruggere le gramigne servono le ripetute ed energiche sarchiature, fatte nei calori estivi, e sopratutto l'uso dell'*Estirpatore*. Vedi Art. III, § 3.

— GRAMIGNA, dicesi di un male che agevolmente cresce, e difficilmente si estirpa, presa la similitudine dalla vita tenace che ha questa pianta.

— APPICCARSI COME LA GRAMIGNA, dicesi di persona che facilmente si appicca intorno a uno.

— SENTIR NASCERE LA GRAMIGNA, maniera usata nel senso di avere udito acutissimo, da sentire i più piccoli rumori. A ragazzi poi, perchè stiano in profondo silenzio e in orecchi, si suol dire: « Zitto che nasce la gramigna. »

— NASCER LA GRAMIGNA IN UN LUOGO, per dire che è disabitato.

— GRAMIGNÒLA, dimin. di gramigna: « Il grano canino, è una specie di gramignòla. »

— GRAMIGNOLO, GRAMIGNO, aggiunto di una specie di ulivo Vedi Art. XII.

— GRAMIGNOSO, pieno di gramigna: « Campo gramignoso. »

— GRAMIGNATO, nutrito di gramigna: « Cavalli ben gramignati. »

— GRAMINACEO, che è della specie dalle gramigne: « Piante graminacee. »

— INGRAMIGNARE, stendersi, allignare a guisa di gramigna. Vedi *Prati*, Art IX.

TARPINA, TARPIGNA. GRANCHIERELLA, TRACCAPELLO (*Cuscuta europœa*), erba parasita a fusti filiformi, privi di foglie, girevoli, con i quali si attacca ai vegetali viventi presso di sè, ne succia tutto l'umore, e li fa perire. Vive principalmente sul trifoglio, sull'erba medica, ed altre piante prative, sul lino, sulla canapa, sulla ginestra de' tintori, sulla scopa, ecc.

È nota anche sotto i nomi di *Ragna, Strozzalino, Capelli del Diavolo, Lino ginestrino, Lino di lepre, Tigna, Grugno, Linajuola, Golta* del *lino*, ecc. I botanici la distinguono in *Cuscuta major*, e *Cuscuta minor*. Questa seconda varietà nasce principalmente sul timo, d'onde anche il nome di *Epittimo* o *Pittimo*.

SUCCIAMELE, MALDOCCHIO, MALOCCHIO, FIAMMA, FIAMMONE, SPARAGIONE LANIONE, FUOCO SALVATICO (*Orobanche major*), erba parasita, che nasce sulle radici delle leguminose, specialmente delle fave, le quali distrugge, o come dicevano gli antichi, le serra o strozza, d'onde il nome di *Orobanche*, o *Strozza orobo*. Ha il fusto semplicissimo spigato, peloso, di color giallo rossiccio, i fiori ampi di colore analogo a quello del fusto. Le sue caselle sono ripiene di minutissimi semi, i quali si mantengono molti anni, e non vegetano fino a che non trovino di impiantarsi in qualche pianta baccellina.

Un' altra specie di succiamele più raro, e molto più piccolo del precedente, infesta soprattutto alla canapa, è detta dai botanici *Orobanche ramosa*.

RIZOTTONIA (*Rizoctonia medicaginis*), pianticella appartenente ai funghi, che vive sulla radice della medica, e la fa perire.

Simile a questa, è la *Rizoctonia mori*, che attacca le radici del gelso, ed è detta in Lombardia *Male del falchetto* o *del rametto*.

BORRACCINA, MUSCO, nome di alcune piante crittogame, che nascono sul tronco di vecchi alberi, sui prati umidi e troppo pianeggianti, nei luoghi embrosi, e simili.

Le borraccine sono adoperate dai giardinieri per impedire che troppo si riscaldi, o si secchi la terra dei vasi, per involtare le radici delle piante, che si vogliono spedire per lunghi viaggi, ecc.

LICHÈNE, famiglia di piante crittogame.

I licheni si presentano ora sotto la forma di crosta densa e polverosa, ora di espansioni membranacee, ora di steli semplici o ramosi, talvolta fistolosi. Nascono sulle foglie, sui tronchi d'altre piante, sulle pietre, sulla terra umida, ecc.

Moltissime sono le specie dei licheni, tra le quali l'*Oricello*, o *Orcello*, o *Roccella*, o *Raspa* (*Lichen Roccella*), che trovasi nell' isola d'Elba, d'Ischia, e altrove, adoperato dai tintori per tinte rosse porporine, nel preparar le quali, si rese celebre, nel principio del secolo decimo quarto, la famiglia fiorentina degli Oricellaj, o Rucellaj; il *Lichene canino*, creduto specifico contro l'idrofobia; il *polmonario*, *l'islandico*, il *tartareo*, ecc.

Delle piante spontanee, che cre-

scono fra mezzo alle coltivate, non ho citato che le più comuni, perchè l' enumerazione di tutte non è tanto agevole a farsi, quanto si crederebbe. Nell' Articolo IX si troveranno i nomi di più altre, le quali, per essere, o inutili, o nocive ai foraggi, potrebbero essere comprese in questa appendice.

Del resto, il nome di *Erbacce*, che si suol dare a queste piante, non si ha prendere in senso assoluto. Infatti fu visto che molte di quelle nate fra le biade sono dai diligenti agricoltori raccolte per satollare il bestiame, e alcune, che nuocono ad altre piante, possono essere utili di per sè stesse, come per far prati, per virtù medicinali, per l' arte tintoria, per essere mangiate, e per altri bisogni della vita.

ARTICOLO VIII

PIANTE LEGUMINOSE DA SEME.

LEGUME, nome generico di tutte quelle piante, il cui seme o granello è chiuso entro baccelli. Anche così si chiama il seme che esse producono.

Legumi (*a legendo*), per gli antichi erano tutte le piante annue, le quali, dopo maturato il seme e divenute aride, non si segavano, ma si sbarbavano intere.

I botanici per legume intendono il solo baccello, ossia quel frutto, o pericarpio composto di due gusci o imposte dette *valve*, entro le quali sono i semi. Chiamano *Suture*, vale a dire cuciture o commettiture, il congiungimento dei lembi delle due valve. I semi per mezzo del loro peduncoletto o cordone umbilicale sono attaccati a una delle suture, come nel fagiuolo comune, nel lupino, nel pisello.

Il legume, o baccello, varia per la figura e struttura, trovandosi *ovato* nel cece, *bislungo* nelle veccia, *gracile* nella capraggine, *nodoso* nei mochi, *alato* nella cicerchia, *spirale* nelle diverse erbe mediche, *articolato* nella sulla, ecc.

— LEGUMINOSO, aggiunto dato alle piante che appartengono al genere de' legumi.

Si usa anche in forza di sostantivo femminile e nel numero plurale: « I semi delle leguminose sono poco atti a panizzarsi; Aprir l'avvicendamento con le leguminose; Prati asciutti di leguminose. »

La famiglia delle leguminose comprende piante alimentari, da foraggio, medicinali, per l'arte tintoria, ecc.; ma in questo articolo non si tocca che delle prime, cioè di quelle che danno semi mangerecci.

SILIQUA, chiamano i botanici quel legume o baccello, che si apre da tutte due le commettiture, ed ambedue i suoi gusci si staccano e si aprono da per tutto indifferentemente, e lasciano spesso un tramezzo membranoso, detto *Impannata*, o *Finestra*, o *Diaframma*, che divide in due la cavità formata dalle due valve. In essa sono situati i semi, attaccati ad ambe le cuciture alternativamente.

Non solo vi sono tramezzi che dividono pel lungo la cavità della siliqua; havvene anche di traversali, che vengono a formare tante cellule distinte, ognuna delle quali contieme un seme.

La siliqua, similmente che il legume, è *bislunga*, come nella senape; *lanciuolata*, come nel guado; *gracile*, come nella rapa; *nodosa*, come nel ramolaccio, ecc.

— SILIQUETTA, diminutivo di siliqua.

— SILIQUOSO, che porta o produce silique: « Piante siliquose. »

FOLLICOLO, BOZZOLO, specie di pericarpio che rassomiglia in qualche modo al legume e alla siliqua; ma è di un solo pezzo o guscio, e quando è condotto alla maturità, si apre e scoppia da una parte, lasciando cadere i semi contenutivi. Questi non sono attaccati

alla cucitura, ma ad un sostegno o centro comune, detto *Placenta*, come nella *Mazza di san Giuseppe*, o *Oleandro*.

CIVAJA, lo stesso che legume, e s'intende di quelli mangerecci, quali sono le fave, i fagiuoli, i ceci, le lenti, ecc.

— CIVAJA COTTOJA, che cuoce presto, di facile cocitura. *Ceci cottoj*.

Dicesi anche *civaja*, o altro, di *buona o cattiva cottoja*. E detto di persona, vale essere di buona o mala indole.

— CIVAJA INTONCHIATA, quella mangiata e rosa dai tonchi.

Tonchi, sono detti certi bachi che guastano le civaje; donde il verbo *tonchiare* o *intonchiare* per esprimere il bacarsi che fanno i legumi.

Civaja fu detto per voto, suffragio, perchè i voti si davano colle civaje. Vedi sotto *Fava*.

— CIVAJUOLO, venditore al minuto di civaje, biade e simili.

BACCELLO, guscio nel quale nascono e crescono i granelli dei legumi.

Nella campagna pistojese, il baccello è detto *Gallessa*, specialmente quello delle fave e de' piselli; a Lucca, *Baca*. Nei vocabolarii trovasi pure *Gagliuolo*, ma è voce poco usata. L'adoperò il Crescenzio in senso poco determinato, perchè ora vi corrisponde baccello, ed ora follicolo. Anche il Lastri parla dei *gagliuoli* delle fave.

— BACCELLO, detto assolutamente, cioè senz'altro aggiunto espresso o sottinteso, pigliasi volgarmente pel guscio pieno delle fave fresche.

— CHI HA MANGIATO I BACCELLI SPAZZI I GUSCI, chi ha fatto il male, faccia la penitenza; chi ha fatto guadagno in una faccenda, pensi anche a sostenerne la noja.

Dicesi anche in modo proverbiale: « Gli altri hanno mangiato i baccelli, ed io spazzo i gusci, » per dire che in una faccenda altri ha raccolto il guadagno, lasciando a noi il pensiero del resto.

— ESSER FIORI E BACCELLI CON ALCUNO, vale vivere con esso in perfetta concordia ed amore, o come si direbbe altrimenti: « Esser pane e cacio, carne ed ugna ec.»

— NON DISTINGUERE I BACCELLI DAI PATERNOSTRI, essere così semplice da non distinguere tra loro cose diversissime.

Baccello, usa il popolo per minchione, stolto. Anche i Latini dicevano in tal significato *baceolus*. Ha l'accresc. *Baccellone*, donde *Baccellone di piano*, *Baccellone da sgranar con un'accetta*, ecc.; il peggior. *Baccellaccio*, e i derivati *Baccelloneria*, *Baccellonicamente*.

Baccelletti, diconsi anche i membri degli ornamenti di architettura, fatti in forma dei baccelli delle fave, o altri simili.

— BACCELLAJO, campo che fa, che porta baccelli, e si intende comunemente delle fave; ed anche venditor di baccelli.

— RESTAR PADRONE DEL BACCELLAJO, restar padrone del campo, non aver più contrastatori: « Cinquanta mila lire di dote subito, poi l'è erede di tutto il baccellajo. »

— BACCELLINA, aggiunto di pianta che porta baccelli.

È anche il nome speciale che volgarmente si dà ad alcune piante, per es., al *Lotus corniculatus*, al *Lotus major*, alla *Genista tinctoria*, alla *Turritis hirsuta*, ec.

Gli agricoltori coll'appellazione *Baccelline* le comprendono tutte, o almeno quelle da essi coltivate, come le fave, i fagiuoli, i piselli, le cicerchie, le lenti e simili: « Le baccelline fanno tutte più o meno caloria; Le baccelline vanno coltivate sopra un buon rinnuovo; Prati artificiali di baccelline. »

— SBACCELLARE, cavare i legumi dai loro baccelli: « Sbaccellare le fave. »

In questo senso dicesi anche *sgusciare* e più frequentemente *sgra-*

nare: « Un bel piatto di fagiuoli sgranati. »

— SBACCELLATURE, chiamano gli intagliatori certe sfessature fatte con una sgorbiclina a mezzo tondo, a guisa di mezzo baccello aperto per lo lungo.

FAVA (*Vicia faba*), pianta che ha la radice a fittone, lo stelo diritto quadrangolare, fistoloso, i fiori bianchi macchiati di nero: produce un seme di grossezza varia, di forma per lo più bislunga, col bellico o segno del germe a una delle estremità, e rinchiuso in baccello erboso, crasso, internamente foderato di bianca peluria, più facile a putrefarsi che a disseccarsi.

Due sono le varietà principali delle fave, la piccola e la grossa. (*Faba minor*, *Faba major*).

— FAVE MULETTE, MEZZANE, MEZZOLANE, diconsi quelle piccole, pendenti più al tondo, generalmente coltivate ne' campi, e sopratutto ne' poggi, in sostituzione del granturco, le quali servono di biada per il genere cavallino. Sono anche dette *Fave comuni*, *Fave piccole*, *Fave da cavalli*.

— FAVE ORTOLANE, FAVE GROSSE, FAVE DA BACCELLI, FAVE DA SGRANARE, FAVE DA ORTI, FAVE DA RIPRESE, quelle grosse che si seminano negli orti, e si sogliono mangiare in erba, o tènere col nome di *Baccelli*.

I vocabolarii hanno *Fava cavallina*, e *Fava baggiana*. La prima credo corrisponda alla *muletta* dei Toscani, o a una varietà della medesima, e l'altra all' *ortolana*.

Per gli Aretini *Baggiana* o *Bagiana* è la fava fresca sgranata, e queste voci il Redi fa derivare dal lat. *Bajana*, forse da *Baja*, nel napoletano, perchè ivi si raccoglievano le migliori e più grosse fave, e perchè ai tempi dello stesso Redi le fave più grosse, che si seminavano negli orti di Firenze e di di Arezzo, si traevano ogni anno dal regno di Napoli. Oltrechè dai venditori sovente son chiamate le frutte col nome di quel paese nel quale sogliono nascere migliori. Di qui *baggiano* e *baggeo* che dicesi a uomo scipito, semplice ed inetto, e *dar baggiane* per dar a credere menzogne, e *baggianaccio*, *baggianata*, *baggianeria*.

Restando ferme le due varietà di fava grossa e fava piccola, altri aggiunti si danno alla fava, dal colore, dalla forma e dal seme, dal tempo della sementa, dal paese che le produce, ecc. Ce ne sono di *bianche*, di *verdi*, di *rosso scure*, di *nere*, di *rotonde*, di *ovale;* vi hanno le *fave vernine*, le *marzoline*, le *fave napoletane*, le *fave pistojesi*, le *fave di Tunisi*, le *fave della China*, ecc.

Alcune si levano poco da terra, e diconsi *nane*, ed altre che pure alzano poco, hanno i baccelli distribuiti per due bande e molto fitti, e però fave *a mazzetti o a penna* sono chiamate.

Usano anche seminare le fave pel mangime verde del bestiame, e queste sono dette *Fave da foraggio*.

— LE FAVE NEL MOTACCIO, E IL GRANO NEL POLVERACCIO, le fave possono seminarsi nel terreno umido senza danno, a preferenza d'ogni altra baccellina e di tutti gli altri cereali. Intendesi anche che le fave, perchè allegmno bene e graniscano i semi, hanno bisogno di piogge frequenti, cioè di terra umida, mentre le piogge nuocono alla granigione dei cereali.

Chiamasi *motaccio* il terreno di sua natura molle e motoso, e *polveraccio* quello forte, asciutto e polveroso.

— FAVE, E NON NE SIA, ancorchè si corra pericolo di non avere una buona raccolta di fave, si dovrebbero coltivare solo per la caloria che fanno, ossia come eccellente preparazione del grano.

— CHI SEMINA FAVE, ZIMBELLA A GRANO, cioè raccoglie grano in abbondanza, perchè il grano, seminato dopo le fave, produce molto. Presa la similitudine dall' uc-

cellaiore, che attira gli uccelli col zimbello. Dicesi anche: « Chi semina fave pispola grano. »

— OGGI FAVE, DOMANI FAME, la raccolta delle fave è incerta.

— FRUMENTO, FAVA E FIENO NON SI VOLSERO MAI BENE, è difficile che tutti e tre provino bene lo stesso anno.

— FIGLIO DI FAVA E BABBO DI LINO, le fave seminate precocemente talvolta rimangono strinate dal gelo: allora esse hanno l'agio di sfigliolare, o riscoppiare da piè, rimettendo fra le due terre altri rampolli, e soffocandovi le male erbe; non così il lino. Vedi Art. X.

— FRA MAL D'OCCHIO E L'ACQUA COTTA AL PADRONE NON GLIENE TOCCA, dicesi della raccolta delle fave, perchè tra il *mal d'occhio*, o *succiamele* (erba nociva, della quale vedi l'appendice all'Art. precedente), che le distrugge, e i contadini che le cuociono, non ne tocca punto al padrone.

Anche gli animali danneggiano le fave, e in generale tutte le baccelline, e tra questi i *pidocchi* o *puliconi*. Di qui il verbo *Impidocchire*, essere infestato dai pidocchi, empirsi di pidocchi: « Le fave marzuole seminate tardi impidocchiscono facilmente: Le fave e una parte de' fagiuoli si sono impidocchite. »

Vari sono i così detti *pidocchi* delle piante (*Aphis* degli entomologi). V'è il *pidocchio del pesco*, il *pidocchio del fico*, il *pidocchio degli agrumi*, il *pidocchio delle rose*, ecc. Alcuni di questi pidocchi hanno la forma di moscherini, pigri, lenti al moto e al volo.

Le cure che si usano attorno alle fave da seme, e in generale a tutte le leguminose, sia nella sementa, sia durante la loro vegetazione, non differiscono gran fatto da quelle de' cereali.

Talora le fave vanno in rigoglio senza fiorire e allegare; perciò in alcuni luoghi sogliono *cimarle*, come si cima il grano, reputando si ciò utile alla granigione delle medesime.

Raccolti i baccelli, allorchè sono giunti alla maturità, si tribbiano, si ripuliscono le granella, si soleggiano e quindi si ripongono in granaio.

Trovasi fra le fave, e altrove nei campi, la *Fava salvatica* (*Vicia narbonensis*): le sue foglie rassomigliano a quelle delle fave; i semi ai piselli, o rubigli.

Fava di lupo, è detto volgar. l'*Helleborus niger*; altrimenti *Erba nocca*, *Piè di Diavolo*; *Fava inversa*, l'*Anagyris fœtida*.

Si dà il nome di *Fava grassa* al *Sedum Thelephium*, che trovasi ne' luoghi sterili dei monti: è adoperato per le ernie, per le scottature e per i calli. Il popolo la chiama anche *Erba di San Giovanni*, perchè fiorisce verso la festa di detto Santo, cioè verso il solstizio estivo.

Fava di sant'Ignazio, chiamasi l'*Ignatia amara*, i cui frutti, della grandezza di una nocciuola, trovansi nelle spezierie, ecc.

— FAVE DELLA BEFANA, fave secche rinvenute in acqua, che si vendono per l'Epifania.

— FAVE DEI MORTI, specie di dolci che si fanno e si vendono nella Commemorazione dei morti.

Anche gli antichi riponevano qualche cosa di superstizioso nelle fave, le quali erano mangiate per rito di religione nelle cene mortuarie.

— FAVA, dicevasi anticamente per voto, suffragio, perchè i partiti si vincevano allora con le fave nere e bianche. Di qui l'espressione *Mettere alle fave*, per mettere a partito, o come dicono modernamente, *mettere ai voti*.

— ADDIO FAVE, dicevasi nel senso dell'*actum est* dei Latini, noi siamo spacciati. Intorno all'origine di questo modo di dire si possono leggere le annotazioni al Cant. III. stanza 21 del *Malmantile*.

— FAVA, nel linguaggio famigliare vale superbia sciocca, onde

la frase *Avere gran fava*, per reputarsi, o voler essere reputato oltre al convenevole*:* « Ha la fava di esser letterato. »

— FARE IL FAVA, pavoneggiarsi, andar gonfio e pettoruto: « Professorino che fa il fava, e in senso più dispregiativo, che fa la favetta. »

Anche è adoperato l'aumentativo *Favone*, cui si dà spesso e volentieri il significato di minchione.

— FAVA, per niente, nella frase *stimare una fava* o simile.

— L'È UNA FAVA! modo enfatico che vale capperi, cappita; e anche di affermare: « Ci sei stato alle funzioni? L'è una fava! »

Altre locuzioni formatesi da *fava* si possono vedere nei vocabolarii.

FAVAJO, FAVETO, campo seminato a fave: « Le brine danneggiarono i favai primaticci: Per alimentare il bestiame in giugno si ricorre specialmente alle erbe spontanee dei faveti. »

— FAVATA, vivanda fatta di fave, mangiata di fave; millanteria, superbia.

In quest'ultimo significato dicesi anche *Sfavata*: « È qui lui con le sue solite sfavate. »

Nel Cecchi, trovasi *Favata* per sciocchezza, corbelleria.

— FAVINA, piccola fava.

— FAVETTA, FAVERELLA, vivanda di fave macinate o disfatte ed impastate con acqua, e cotta in forno, e anche al fuoco in pentola, a modo di farinata.

Una vivanda grossa di fave sgusciate, cotte nell'acqua, ammaccate e ridotte in tenera pasta, è detta ne' vocabolarii *Macco;* per cui si direbbe che *Favetta* e *Macco*, siano una stessa cosa. E deve essere così, perchè trattasi di una vivanda fatta coi medesimi ingredienti e cucinata nello stesso modo.

La favetta chiamavasi una volta anche *Fava*, e di donna brutta e vecchia, si soleva dire: « Può andare per la fava alle tre », intendi di notte. Oggidì la frase si è mutata in questa: « Può andare a pigliare il macco alle dodici », e ambedue significano che, andando fuori questa donna a notte avanzata, non troverebbe uomo che le facesse villania, o la tentasse. Questi modi di dire furono tratti dal costume di andare le povere donnicciuole e vecchie a chiedere per limosina il macco.

Di qui anche le frasi *Dare del macco*, *Dare macco*, per dare in abbondanza delle cose che non rilevano, o che non costano, ed « Esser macco d'una cosa, » per esserne grande abbondanza e a vilissimo prezzo.

C'è pure il proverbio: « All'uomo grosso dàgli del macco, » e significa che gli uomini di grossa pasta hanno bisogno che le cose sieno loro spiattellate grossolanamente, e non con molta sottigliezza.

A macco, posto avverb. in abbondanza, ed anche a ufo, trovasi negli antichi: « Credea che la treggea fosse civaja; però ne dava a macco a paperelli. »

I moderni dicono *A macca*, nello stesso significato, e traggono la voce *macca*, chi dal celtico, e chi dal greco. « Al macco, che l'abbiamo bello e scodellato in casa, non sognano neppure!

— FAVAGELLO. Vedi l'Appendice dell'Art. antecedente.

— FAVULE, il gambo della fava, svelto e secco, ed anche il campo ove siano state seminate e raccolte le fave: « I favuli sono buoni per pastura del bestiame; I grani sopra i favuli apparivano veri erbaj. »

FAGIUOLO (*Phaseolus*), denominazione volgare di più specie di piante leguminose, le quali hanno per carattere distintivo, fusti per lo più girevoli, baccelli pendenti, compressi, o cilindrici, a molti semi, con tramezzi trasversali, e i semi con ilo ovale oblungo. — *Fagioletto*, *Fagiolino*, *Fagiolaccio*, *Fagiolone*.

Questo genere, il cui nome vuolsi derivato dal greco *phaseolos*, significante piccola barca, a cagione della forma più comune de' suoi semi,

comprende moltissime specie, non poche delle quali sono coltivate da tempo immemorabile in Europa, talune per ornamento, ed altre per i loro semi mangerecci. Queste hanno prodotto col tempo, sotto le diverse influenze di clima, di suolo e di coltura, un grandissimo numero di varietà e sotto varietà, distinte per la forma, la grossezza ed il colore del granello

— FAGIUOLO COMUNE (*Phaseolus vulgaris*), ha i semi con due ghiandole vicine all'ilo, o attaccatura, ovati od alquanto compressi, di colore vario, e spesso di due o più colori. Questa è la specie più comune che si conosca, della quale infinite sono le varietà.

Si hanno quindi i *fagiuoli romani*, dai semi bianco-ovali; i *fagiuoli galletti*, ovali, reniformi; i *fagiuoli capponi*, bianchi, belli e lunghi, i più accreditati in Toscana; i *fagiuoli turchi* o *turcheschi*, lunghi, quasi cilindrici e picchiettati di nero, i meno pregiati, benchè facciano bel ornamento ne'giardini; i *fagiuoli a mazzi*, così detti, perchè i loro baccelli trovansi riuniti a gruppi su una stessa pianta; i *fagiuoli senza filo*, il cui baccello è privo delle fibre, che nelle altre varietà, staccansi dalla sutura dello stesso baccello, rompendolo.

Vi sono inoltre i *fagiuoli rossi*, i *gialli*, i *verdi*, i *brizzi* o *brizzoli*, i *rigati*, i *cenerini*, i *corallini*, i *ghianderini*, i *tondini*, i *lunghi*, i *gentili*, i *montanini*, i *quarantini*, i *cinquantini*, i *pinocchi*, i *premici*, i *grossi*, i *mezzani*, *gli svizzeri*, i *fagiuoli dell'aquila*, ecc.

Alcune varietà sono particolarmente apprezzate per i baccelli buoni a mangiarsi in verde, altre pei loro semi; i frutti di altre mangiansi interi, cioè baccello e seme, quasi sino al tempo della loro maturità: l'una di queste qualità non esclude però sempre l'altre.

Sono detti *Fagiuoli*, alcuni di essi, che appartengono al genere *Dolichos*, anzi che al *Phaseolus*. Di questi si coltiva il *Fagiuolo dell'occhio* (*Dolichos Catiang*) distinto per il lungo baccello e quasi cilindrico, e pei semi ovali, di sapore più acuto dei fagiuoli comuni. Questi semi sono di colore bianco cenciato, e attorno all'ombelico bianco hanno una macchia nera circolare, dal che prendono il nome volgare di fagiuoli dell'occhio, o con l'occhio: non hanno però quelle due glandole che si vedono nel fagiuolo comune. Si fa grande uso di questi fagiuoli tanto freschi che secchi, sì in minestra che in insalata; ma bisogna gettare l'acqua della prima bollitura, senza la quale diligenza sono di aspro sapore; « Nel maggio avanzato, si possono seminare i fagiuoli coll' occhio; ma per gli ordinarii è troppo tardi. »

È generalmente adottata in agricoltura la distinzione tra fagiuoli scandenti e fagiuoli nani.

— FAGIUOLO SCANDENTE, RAMPICANTE, RAMPICONE, quello il cui stelo poco rigido, e girevole, crescendo, non si regge da sè, ma abbisogna di un corpo vicino e alto, cui possa attaccarsi e salire, epperò gli si dà per appoggio il granturco, ovvero si *infrasca*. Vedi sotto *Pisello*.

— FAGIUOLO NANO, quello che non si innalza molto e si regge da sè, senza bisogno di tutore.

— FAGIUOLI IN ERBA, FAGIUOLI VERDI, chiamansi i baccelli de' fagiuoli ancor teneri, da potersi mangiare insieme agli interni semi non perfettamente maturi.

Se sono di quelli chiamati dell'occhio, diconsi *Fagiuoli in vainiglia*; e a Lucca, *Fagioletti in baca*.

I fagiuoli in erba sono detti anche *Fagiolini*, e « Fagiolini come la seta » vociano gli erbajuoli fiorentini per significare che i loro fagiolini, per essere nati e colti, sono sottili come un filo di seta, e quindi tenerissimi e gustosissimi.

I fagiuoli si *mondano*, allorchè, prima di lessarli, se ne levano via le estremità insieme col filo.

Per opposto di *fagiuoli in erba* o fagiolini, si usa dire *fagiuoli sgranati*, che sono quelli maturi e cavati dai baccelli.

Fra i fagiuoli, che trovansi nei giardini per ornamento, o piuttosto per curiosità che per usi economici, vi sono il *Fagiuolo verde*, o *Fagiuolo peloso (Phaseolus Mungos)*; il *Fagiuolo d'Egitto* o *Fagiuolo della China (Dolichos purpureus)* il *Fagiolino giallo* (*Dolichos luteulus*); il *Caracollo* o *Caracò* (*Phaseolus Caracalla*); il *Caracallo rosso* o *Fagiolone rosso* (*Phaseolus multiflorus*), ecc.

— FAGIUOLI, sono detti i testicoli dei galletti, dalla loro forma.

— FAGIUOLO, minchione.

— ANDAR A FAGIUOLO, andar a genio, andar per l'appunto, e simile: « Questo lavoro mi va a fagiuolo. »

Registro questo modo famigliare, benchè non sappia davvero donde sia venuto, nè me l'abbiano saputo dire i Fiorentini, famosi mangiatori di fagiuoli.

— FAGIOLATA, corpacciata di fagiuoli, ed anche pappolata, sciocchezza.

— FAGIOLULE, gambo secco del fagiuolo.

PISELLO (*Pisum*), genere di piante a baccello oblungo, compresso, a semi numerosi, globosi, a foglie pennate, a tre paja di foglioline, terminate da un viticchio. Comprende otto specie, delle quali due sono le più interessanti, il *Pisello bianco*, e il *Pisello grigio*.

— PISELLO BIANCO, PISELLO COMUNE (*Pisum sativum*). Questa specie, coltivasi negli orti, e se ne mangia il seme per lo più in verde. Havvene molte varietà; di alcune di esse mangiasi soltanto i semi, rigettando il baccello, che è coriaceo, di altre il frutto intiero, cioè i semi col baccello, il quale è assai tenero. Alcuni producono i fusti piccoli; altri sono grandi e rampicanti. Se ne trovano anche di seme piccolo; altri di sapore più zuccherato; altri di colore verdognolo; altri gialli, altri gialli con punto nero; altri grossi e serrati nel baccello; altri che fanno il some in quaranta giorni. Donde le diverse denominazioni di *Piselli nani*, *a mazzelli*, di *grossi* o *reali*, di *baccelloni*, di *zazzeri*, di *verdicci*, di *quarantini*, di *premici*, ecc.

— PISELLO GRIGIO, o GROVIGLIO, o RUBIGLIO (*Pisum arvense*), specie più piccola della precedente in tutte le sue parti: da alcuni si coltiva in grande ne' campi, e se ne fa raccolta secco per alimento tanto degli uomini, quanto del bestiame.

In Toscana, si coltivano comunemente i piselli della prima specie, come ripresa ortiva, e più per vendersi e mangiarsi freschi, che per farne raccolta secchi.

Hanno molta somiglianza coi piselli, per il fiore e anche per il frutto, i *Latiri* o *Cicerchie*, e quindi *Pisello odoroso*, o *Cicerchia odorosa*, è detto il *Lathyrus odoratus*, che si coltiva ne' giardini per la bellezza e per l'odore de' suoi fiori carnicini o violetti; *Pisello di prato* il *Lathyrus pratensis*, che fa buon fieno; *Pisello salvatico*, o *Cicerchia salvatica*, il *Lathyrus silvestris*; *Pisello di siepe*, il *Lathyrus latifolius*, ecc.

— INFRASCARE I PISELLI, piantare accanto ad essi la *frasca*, o ramoscello fronzuto, affinchè vi si avvolgano e si sostengono collo stelo e co' viticci.

Dicesi anche de' fagiuoli rampicanti. In generale tutte le baccelline, ad eccezione delle fave, hanno lo stelo poco rigido, epperò si mantengono male senza un qualche appoggio; così, alle vecce si dà per tutore l'orzo o l'avena; alle lenti, l'orzo, ecc.

— ESSERE PIU' DEBOLE LA FRASCA CHE I PISELLI, dicesi in modo proverbiale e traslato quando uno sta mallevadore, o si profferisce di ajutare altrui ed è più debole di esso.

— I PISELLI SONO SEMPRE

NELLE FRASCHE, gli uomini semplici e sciocchi sono sempre impacciati.

— PISELLINO, PISELLETTO, dimin. di pisello.

— PISELLONE, grosso pisello: « I premiei son piselloni grossi, dolci a mangiarsi »

Pisellone, e anche *Pisellaccio*, dicesi a uomo nel significato di minchione, baccellone.

— PISELLAJO, terreno coltivato a piselli: « I geli danneggiarono i pisellai. »

Dicesi anche, nello stesso significato, *Pisellaia*, e se ne forma il modo: « Esser di buona pisellaia, » che vale esser dolce di sale, esser minchione.

CECE (*Cicer arietinum*), ha le foglie impari, pennate, le fogliolinе ovate, fortemente seghettate, il fiore col calice lungo quanto la corolla, il baccello rigonfio, contenente due soli semi: questi sono angolosi, ed hanno qualche somiglianza colla testa di un montone o ariete; donde il nome di *arietinum* dalogli da Plinio e da Linneo.

Una sola specie se ne conosce, e varia per il colore del fiore e del seme. Ve n'hanno di bianchi o giallognoli, di rossi e di neri. La distinzione più comune che se ne fa, è quella di *Ceci bianchi* e *Ceci rossi*.

I bianchi, detti anche *Ceci premici*, sono più stimati, perchè hanno la buccia meno dura, e sono di più facile cottoja (*Ceci cottoj*); e questi pure variano per il seme più grande e grinzoso, rotondo e meno simile alla testa dell'ariete. Il più tondo, secondo Plinio, è quello *quod Religio pervigiliis adhibet*, e secondo altri, il *nero* era riserbato, come le fave e le lenti, alle cene mortuarie. Un'altra varietà va sotto il nome di *Cece pendolino*. I ceci, specialmente i rossi ed *i* neri, macinati e ridotti in farina, si danno alle bestie per ingrassarle. Anche le paglie dei ceci servono di foraggio.

Cece di terra è nome volgare dell'*Arachis hypogæa*. Vedi Articolo X, tra le piante oleose.

— CECI MARITATI, vivanda da povera gente, fatta con ceci cotti mescolati con farina o paste.

— BRODA E NON CECI, dicesi allorchè, rabbujandosi l'aria, si teme di gragnuola, e si desidera pioggia; che anche si dice « Acqua e non tempesta; » ovvero, « S'intende acqua, ma non tempesta; » modi che si usano anche quando altri eccede nel mangiare, o in altrochessia, per riprenderlo della sua intemperanza.

— DARE UN CECE PER AVERE UN FAGIUOLO, donare perchè ci sia donato molto di più. Gli antichi, con maggior significazione: « Dare zaffetica per muschio. »

— ANDARE A TERRA È CECI, maniera senese, che vale morire.

— È COME CERCARE UN CECE IN DUOMO, maniera comunissima presso i Fiorentini per dire che è sommamente difficile ritrovare una cosa in una grande ampiezza di luogo.

— DARE IN CECI, dicevasi una volta per dare in ciampanelle, non corrispondere all'aspettazione, al desiderio.

— NON DARE NÈ IN TINCHE, NÈ IN CECI, modo dell'uso comune, e vale non approdar nulla, parere uno smemorato.

Da *Cece* si formarono anche le locuzioni oggidì meno usate di: « Insegnar rodere i ceci » mostrare altrui l'error suo col castigo « Aver cotto il cul ne' ceci rossi, » esser pratico del modo; « Distinguere il fagiuolo dal cece, » sapere il fatto suo, ecc.

— CECE, BEL CECE, dicesi altrui per minchionatura, che vale l'ironico, *Bello! Bellino!* e anche di uomo presuntuoso, nel senso di *Suggetto, Suggettino*; e *Stare sul cece*, fare il galante, il cicisbeo. Anche la voce *Cicisbeo* da taluno è fatta derivare da *Ceci bei*, cioè dal gridare che così fanno in Genova i ven·

ditori di ceci. Se non è vera, è ingegnosa!

— CECINO, CECERELLO, dimin. di cece.

Cecino, dicesi anche per vezzo di fanciullo, nel senso di *caro, carino;* e ironicamente, di persona trista e maliziosa.

Cecerello, è anche nome volgare della *Valeriana olitoria* (Vedi *Gallinelle* nell'Appendice dell'Art. antecedente); e aggiunto di una qualità di terreno. (Vedi Art. I).

— CECIO, per cece, dicesi in alcuni luoghi della Toscana.

— CECIONE, accresc. di cece, o cecio, detto di fanciullo che fa moine per essere accarezzato A Siena, dicono *Ciocio, Ciocino mio*, pur riferito a fanciullo.

— CECIATO, del colore del cece, cioè bianco giallo rossastro, e dicesi per lo più del mantello del cavallo: e perchè il cece non ha colore deciso, chiamasi ceciato anche l' uomo di dubbia fede.

— PAPPACECI, LAVACECI, scimunito, bighellone.

Pappaceci, è anche un sollazzevol giuoco di fanciulli, quando tirano i fichi all' aria, e li ricevono, in cascando, colla bocca: e *Fare una cosa* a *pappaceci*, o a *pappacecio*, vale farla abborracciatamente, e senza cura.

LENTE (*Ervum lens*), pianta che ha, nelle foglie, molta somiglianza con le vecce, fusto gracile, baccello oblungo, coo due a quattro semi lisci, di forma circolare, convesso-convessa, varii di grandezza, di colore (dal chiaro al più cupo), e molto soggelli, come i piselli, a intonchiare. Si semina per mangiarsi i semi cotti, come le altre civaje. Antichissimo è l' uso di questo alimento in Oriente: i Romani ne facevano pur molto caso, e Ateneo scrisse che il « Savio fa tutto bene, e condisce perfettamente le lenti. »

È detta anche *Lente civaja*, per distinguerla dalla *Lente di padule, o Erba putta*, la *Lemma minor* dei botanici, pianta che nuota sull' acqua ferma, e prestissimo la ricopre in forma di tappeto composto di infinite fogliolne ovali, verdi chiare, ricercate dalle anitre ed altri uccelli di simil razza.

Quest' umile civaja ha dato il nome alla *lente* dell' occhio, alle *lentiggini* del viso; poi ha formato *Lenticolare*, *Lenticolato*, *Lentiforme*, *Lentigginoso*, ecc.

— LENTICELLA, dimin. di lente; *Lenticelle*, chiamano i botanici certe piccole prominenzine dei vegetali, da cui rampollano facilmente delle radici.

— LENTICCHIA, lo stesso che lente.

Lenticchia, è anche nome volgare della *Herniaria glabra*, pianta che trovasi nei luoghi erbosi e secchi, creduta buona per le ernie, e che altrimenti chiamasi *Erba lenticchia, Erba turca, Renajola.*

Lenticchia, per simil. trovasi detta una piccolissima moneta di oro di Spagna.

CICERCHIA (*Lathyrus sativus*), sorta di legume somigliante al pisello, tanto che talvolta si scambiano il nome (vedi sopra *Pisello*): ha i fiori solitarj, e i viticci con due foglie, i baccelli ovali, bislunghi, schiacciati, con due orlicci membranacei lungo il dorso. Somministra un foraggio verde, sano, nutritivo (per cui è detta anche *Ingrassabue*), e lasciata granire da' semi da ridursi in farina per ingrassare i porci. V' ha anche tra la povera gente di campagna, chi mangia questi semi in minestra, e in insalata, a guisa degli altri legumi.

Per il colore distinguesi in *Cicerchia bianca*, cioè di fiore, e seme bianco; *Cicerchia nera*, di fiore rosso, e seme nericcio; *Cicerchia brizzolata*, o *screziata*, di fiore e seme variegato.

Una varietà di cicerchia, detta *Tragellini*, o *Veggioni*, figurava all' Esposizione di Firenze, del 1861. La si coltiva specialmente nel pisano, ove si consocia al grano, e siccome vien bassa, si sega a collo

prima il grano, poi si raccoglie anche questa, che si frullana con lo strame, ed. insieme allo strame si batte. Altri fanno invece i *Tragellini* una varietà di moco, o di veccia.

Un' altra specie è la *Cicerchia salvatica* (*Lathyrus silvestris*), che fa ne' boschi, e ne' prati di montagna: ha i viticchi ramosi, e i fiori molto grandi, di color rosso chiaro, riuniti a ciocche alla sommità dei peduncoli. Questa è conosciuta anche sotto i nomi di *Cicerchione*, *Ceserone*, *Erba gallella rossa*, *Mocajone*, *Pisello salvatico*, *Rubiglio di macchia*, *Rubiglione*, *Veccione di macchia*, *Veccione salvatico*, *Veggiolone*.

Anticamente si credeva che i semi della cicerchia viziassero la vista dell' uomo, che ne mangiava: di qui l' origine del modo di dire, registrato nei vocabolarii:

— AVER MANGIATO CICERCHIE, aver le traveggole, non distinguer bene, e simili.

Cicerchia pelosa, è nome volgare della *Vicia lutea*.

— CICERCHINA, dimin. di cicerchia: alcuni chiamano così anche una specie di cicerchia, che è il *Lathyrus cicera* dei botanici; e l' *Ervum ervilia*. Vedi sotto *Moco*.

— CICERCHIOLA, dim. di cicerchia, usato nel proverbio: « Quando mette la querciola, e tu semina la cicerchiola »

— CICERCHIONE, accresc. di cicerchia, nome che si dà alla cicerchia salvatica, e a un' altra specie di cicerchia, che è il *Lathyrus angulatus*, a fiori di color cilestro chiaro o rossiccio, che cresce abbondantemente fra le messi.

MOCO (*Ervum ervilia*), ha le foglie dispari pennate, il fusto gracile, e i baccelli nodosi. Si semina per pastura fresca dei bovi, e delle vacche, ai quali dà molto nutrimento. Di qui il nome di *Ingrassabue*, che anche si suol dare a questa pianta. I semi pure, di sapore amaro, non grato, molto sospetti per l' uomo, sono adoperati in farina per pastoni, e beveroni; ma, facendone abuso, si vuole che producano alle bestie lo storpio, come spiega l' altro nome di *Straccabue*.

Questa leguminosa, si trova indicata anche col nome botanico di *Vicia ervilia*, e coi volgari di *Lero*, *Girlo*, *Capogirlo*, *Zirbo*, *Cicerchina*, *Veggiolo*, *Veggione*, *Vecciolo*, ecc.

Gli antichi la chiamavano *Ervo*, o *Orobo*. Da questa seconda voce, si direbbero derivati i nomi di *Orbiglia*, *Orbilla*, *Rubillo*, *Rubiglia*, *Rubiglione*, dell' uso toscano, e che i contadini danno a certe specie di baccelline, le quali non so se appartengono ai mochi, o alle cicerchie, o ad altre piante congeneri: « Orbiglie grosse, Orbiglie quarantine; Erbaj di rubilli, e segale. »

— NON STIMARE UN MOCO, non stimare nulla.

— AVER L' OCCHIO A MOCHI, aver cura di non essere rubato, o gabbato.

I mochi, ne' campi, sono danneggiati più che l' altre biade da colombi vaganti, che li mangiano: di qui, secondo alcuni, l' origine di questo modo di dire. Il Tassoni, che la pensava diversamente, fa *mochi*, corruzione di *moccoli*, che sogliono egli dice, esser rubati dai fanciulli, e dai servitori. A chi s' ha a credere?

— MOCHETTO, dimin. di moco, ed è anche nome volgare del *Lathyrus Aphaca*. Vedi sotto *Veccia falsa*.

— MOCAJONE, accresc. di moco; ed è nome volgare del *Lathyrus latifolius*, comune nelle siepi; somiglia alla *Cicerchia salvatica*, che pure è detta *Mocajone*, e ne differisce soltanto pei fusti più alti, più robusti, le foglie più larghe, i fiori più grandi, più numerosi. Anche si chiama *Rubiglio*, *Rubiglione*, *Veccione rosso*, *Pisello* di *siepe*.

VECCIA, (*Vicia sativa*), ha le foglie pennate, terminate in un viticcio filiforme, i baccelli a coppie, o solitarii, senza gambo, con semi

piccoli, rotondi, da dieci a dodici per baccello.

Due varietà se ne ritrovano, per il colore del seme, e sono: la *Veccia nera*, o *Veccia buona*, che è la comune, a seme nericcio; e la *Veccia bianca*, a seme giallo carnicino. Una sottovarietà della prima, chiamasi *Veccia da' piccioni*, a seme più piccolo, e più nero, riserbata specialmente per alimentare i colombi; e della seconda, è detta *Veccia pisella*, forse perchè il suo seme si avvicina di più alla forma, e al colore del pisello.

È d' altra specie la *Veccia dolce*, o *serena*, (*Vicia lathyroides*), più grande della comune, e tendente al bigio.

Secondo il tempo di seminare la veccia, e per l' uso a cui si fa servire, dicesi *Veccia da granire*, o *da seme*, quella che si coltiva per averne il seme, la cui farina entra a formare il pan vecciato dei contadini; *Veccia da foraggio*, se coltivala per mangime fresco del bestiame; *Veccia maggese*, o *brava*, o d' *inverno*, che si suol seminare col grano; *Veccia marzuola*, che si semina in primavera.

Fra i grani nascono anche le *Vecce salvatiche*.

Veccia falsa, *Veccia sterile*, *Veccia bastarda*, *Mochetto*, è detto il *Lathyrus Aphaca*, erba spontanea dei campi; *Veccia lustrina*, il *Lotus ornithopodioides*; *Veccia grigiolata*, il *Lotus corniculatus*, piante prative.

— INCARTOCCIARE LE VECCE PER PEPE, abbindolare, ciurmare alcuno.

— VECCIATO, aggiunto di grano, orzo e altre biade, che si seminano misti colle vecce: « Nell'avvicendamento quinquennale, al granturco succede il gran vecciato, poi il grano schietto. »

Le vecce non si sostengono da sè, ma han bisogno di appoggio: per questo motivo si seminano insieme col grano, coll' orzo e colla segale, specialmente nei ringrani, dove il grano solo non viene; ed ecco il *gran vecciato*; *l'orzo vecciato*, ecc.

Vecciato, è anche aggiunto di pane; e *pan vecciato*, dicesi quello che fanno i contadini toscani per loro uso, composto di grano e vecce, seminati, raccolti, e macinati insieme.

— A TEMPO DI BISOGNO PAN VECCIATO, nella scarsità bisogna torre quello che si può avere; ovvero la necessità fa parer buono ciò che non parrebbe nell' abbondanza.

E questo tempo di bisogno, pare che non cessi mai, per certi poveri contadini. All' Esposizione di Firenze del 1861, si vedeva un pane vecciato, che non l' avrebbero mangiato nè anche i cani, ed era lì quasi a solenne ripruova del proverbio.

Vecciato, prendesi anche sostantivamente per mescolo di grano, e vecce: « Far tante staja di vecciato; Vagliare il vecciato; Farina di vecciato. »

— VECCIOSO, che ha vecce, che è misto a vecce, e si dice del pane nel senso di vecciato.

— VECCIUOLA, VECCIOLINA, dimin. di veccia. I contadini si servono di queste voci per indicare tutte le specie di veccia salvatica, e d' altre erbe congeneri, che nascono tra le biade.

Vecciolina, è anche nome speciale della *Polygala vulgaris*, che vedesi fiorita ne' prati montuosi per quasi tutta l' estate, con fiore che varia del giallo, al rosso, al turchino, al bianco.

— VECCIONE, accresc. di veccia; ma usasi per lo più come nome volgare del *Lathyrus sylvestris*; che anche dicesi *Veccione* di *macchia*, *Veccione salvatico*.

Veccioni, diconsi i pallini da schioppo più grossi degli ordinarii.

LUPINO, CANAJOLO, GANAJOLO (*Lupinus albus*), ha il fusto villoso, come il resto della pianta, foglioline da sette a nove, baccelli simili a quelli delle fave, bianchi i fiori ed il seme: questo è

rotondo schiacciato, di sapore amaro.

Il nome di *lupino*, quasi *piccolo lupo*, dato a questa pianta, si vuol derivare dalla proprietà, che essa ha, di far perire tutte le erbe inutili, privandole, col suo folto fogliame, d'aria e di luce.

Il lupino si coltiva per l'alimento del bestiame, ed anche dell'uomo; ma principalmente per ingrassare la terra. Di qui la distinzione di *Lupini* da *foraggio*, *Lupini* da *seme*, *Lupini* da *sovescio*.

— LUPINI DA FORAGGIO, quelli che si fanno mangiare in erba al bestiame, e particolarmente alle pecore.

— LUPINI DA SEME, quelli che si lasciano venire a perfetta maturità, cioè fino al punto che le piante ingialliscono, poi si tagliano e si battono per averne i semi, buoni anch' essi, ridotti in farina, o macerati nell' acqua, per ingrassare buoi, majali ecc.; o anche, dopo averli indolciti, per cibo dell'uomo.

— LUPINI DA SOVESCIO, DA CALORIA, quelli che si seminano in fine di estate, e poi prima della sementa del grano, prima cioè che si alzi il loro fusto, si sotterrano con l'aratro o con la vanga, perchè si macerino, e facciano concime.

Serve di concime non solo, per la ricchezza del suo fogliame, il lupino vegetante, ma anche i suoi semi possedono virtù fertilizzante; e perciò si sogliono spargere da taluni nel suolo, per governo del medesimo, dopo averli tostati, o come dicono, *stronati*, in forno, per impedirne il germogliamento.

— LUPINI INDOLCITI, LUPINI DOLCI, quelli che si fanno bollire, o macerare nell' acqua, per toglier loro l' amaro, con che si rendono mangiabili anche dall' uomo.

Oggidì l'uso dei lupini, come alimento, non è così comune, come lo era negli antichi tempi. I Romani, in occasione di pubbliche feste, distribuivano semi di lupino, che si mangiavano in varie guise. Dicesi anche che i lupini fossero il cibo ordinario dei filosofi greci, e più particolarmente dei cinici.

— NON VALERE, NON STIMARE, e simili UN LUPINO, non valere, non stimar nulla.

Anche i Latini dicevano *nummus lupinus*, per significare cosa di nessun valore; e ciò perchè, nei giuochi, si servivano dei semi di lupino, come noi facciamo dei gettoni, a guisa di monete.

Lupino, dicesi una malattia di occhi che viene a' polli, quando si infiammano ed enfiano, prendendo figura di lupino.

Dalla sua figura di lupino, trae pure il nome il *Lupinello*, che è una specie di callo.

— LUPINAJO, campo dove sono seminati i lupini: « Venuto il tempo della sementa del frumento, si spargono le granella di questo cereale sul lupinajo. »

Lupinajo, chiamasi anche, a Firenze, colui che vende lupini indolciti; e si dice anche al figur. per uomo di buona pasta, e dolce di sale o minchione, perchè i lupinaj vanno sempre gridando: « Dolci, Dolci. »

— LUPINELLO, dim. di lupino. Con questo nome vien pure indicato l' *Hedysarum coronarium*, detto altrim. *Lupino di fior rosso*, che troverai nell'Art. seguente, tra le piante da foraggio, insieme con *Lupinella, Lupinellone, Lupinaccio, Lupinaggine*.

Lupinello, è anche un male che viene nell' occhio a' bovi, e consiste in un punto rotondo, e bianco, a guisa di piccolo lupino.

ARTICOLO IX

DELLE PIANTE DA FORAGGIO.

FORAGGIO, nome collettivo dei prodotti vegetali, che possono servire di nutrimento al bestiame.

Questa voce, che si vuole una alterazione di *Foderaggio*, derivato dal latino barbaro *Fodrum*, è comunemente definita nei vocabolarii, per vettovaglia, ossia provvisione di paglia, strame, fieno ecc. a uso di alimentare cavalli, e specialmente in guerra. Di qui: « Andar a foraggio o per foraggio, Foraggiare, Foraggiamento » del linguaggio militare.

Il Carena dice che l'uso presente non adopera *foraggio*, se non parlando di cavalli, e nel significato di fieno. Non so di qual uso egli intenda parlare, dell'uso forse della gente di città e dei signori, i cui cavalli non mangiano che fieno, e del migliore; ma alla campagna, tra agricoltori, è un altro par di maniche, dove a campar le bestie non bastano gli scarsi prodotti dei prati, ma bisogna aver ricorso alle erbe, allo strame, alle paglie, alle foglie di alcune piante e simili. Così pei contadini, *foraggio* suona lo stesso, o quasi lo stesso, di *mangime*, voce che comprende tutti quei prodotti vegetali, ch' essi si industriano a raccogliere, come provvisioni di stalla: « Provvedere di foraggi la capanna; Il miglio dà un buon foraggio di estate. »

Se questi prodotti si trovano allo stato di verzura, dicesi *Foraggio fresco*; se disseccate, prendono il nome di *Foraggio secco*. Chiamano anche semplicemente *Frescume*, il foraggio fresco, e *Seccume*, il foraggio secco: « Governare le bestie a frescume; In aprile fa bisogno di foraggi verdi per condire almeno i seccumi. »

Molte sono le sostanze vegetali che somministrano foraggio. Fra queste, le foglie di alcune piante, come viti, pioppi, acacie, il prodotto della cimatura e sfogliatura del granturco, quello della scerbatura del grano, le erbe dei cigli, delle viottole, ecc.

V' hanno però alcune piante che, in un buon sistema di avvicendamento agrario, si coltivano per questo scopo, e sono dette più particolarmente *Piante da foraggio*. Con queste, che appartengono per la maggior parte alle baccelline e alle graminacee, si formano i prati, sia naturali, sia artificiali. Qui sotto si danno i nomi delle principali.

TRIFOGLIO, TRIFOGLIO, TRAFOGLIOLO (*Trifolium*), genere di piante leguminose, il cui stelo porta foglie composte di tre fogliolina; comunissime nei prati e nei campi.

Delle molte specie conosciute, due principalmente se ne coltivano come piante da foraggio, e sono il trifoglio incarnato e il trifoglio pratense.

— TRIFOGLIO INCARNATO (*Trifolium incarnatum*), ha le foglioline tondeggianti dentellate, i fiori carnicini a guisa di nappa, baccellini conici, bislunghi, stelo peloso.

Si semina in ottobre, e si falcia alla primavera seguente, per darsi verde, o convertito in fieno, al bestiame.

I contadini lo chiamano comunemente *Erbone*, *Gerbone:* « Un ottimo foraggio di primavera, e assai primaticcio, è l'erbone; All'erbone si può associare utilmente la vena, e formarne prati temporanei. » Anche si trova chiamalo *Erba greca*, *Trifoglio doppio*, e *Trifoglio rosso*, benchè quest'ultima denominazione sia propria anche al trifoglio pratense. Vedi più avanti, *Sulla*.

— TRIFOGLIO PRATENSE (*Trifolium pratense*), ha la radice a fittone, da cui sorgono parecchi steli, le fogliotine cuoriformi, i fiori rossi vinati distribuiti in capolino e abbracciati dalla guaina delle due prime foglie, le quali tutte hanno in mezzo una macchia in figura di mezza luna. È detto anche, secondo i luoghi, *Trifoglio bolognino*, *Trifoglio rosso*, *Trifoglio perpetuino*, *Trifoglio perenne*, *Trafogliolo cavallino*, *Trafoglino*, *Moscino*, *Amaranto salvatico*, ecc. Si semina sul grano a febbrajo, o marzo, e serve a formar prati permanenti che, per la loro breve durata, possono entrare nell' avvicendamento. Per lo più si fa tra due grani.

Allorchè si vuol cavare buono e pulito il seme dal prato di trifoglio pratense, e anche di trifoglio incarnato, si brucano a mano i capolini, operazione che i contadini chiamano *Mungere*.

Molti altri sono i trifogli buoni per pastura e spontanei nei prati e nei campi, come il *Trifoglio bianco* (*Trifolium repens*), che alza poco da terra, e ha i fiori bianchi in capolino, eretto a forma di pennello durante la fioritura, e pendente dopo che ha fiorito, comune nei luoghi erbosi; il *Trifoglio lupolino*, o *a palloncini* (*Trifolium agrarium*), che cresce nei terreni mediocri; l' *Erba lepre*, o *Piè di lepre* (*Trifolium arvense*); il *Trifoglio salvatico*, nome che si dà collettivamente, in difetto d'altri, al *Trifolium stellatum*, che abbonda nei prati sterili di monte; al *resupinatum* e al *fragiferum*, i quali amano i luoghi paludosi, al *hybridum*, al *alpestre*, al *spumosum*, ec.

Il nome di Trifoglio si dà pure ad altre piante, benchè di genere diverso; così chiamasi *Trifoglio acetoso*, l'*Oxalis acetosella*, a cagione del suo sapore acido, nota anche sotto i nomi di *Pancùculo*, di *Erba Lujula*, o *Alleluja*, perchè fiorisce verso il tempo di Pasqua; *Trifoglio acquatico*, la *Menyantes trifoliata*, che nasce nei laghetti tanto bassi, quanto dei monti, ed è venefico; *Trifoglio asfaltide*, la *Psoralea bituminosa*, pianta che sa di bitume; *Trifoglio giallo*, il *Lotus corniculatus* (Vedi sotto, *Mullaghera*); *Trifoglio odorato*, il *Melilotus officinalis*; *Trifoglio tarpa terra*, la *Medicago muricata*, ec. (Vedi sotto *Medica*.

Trifoglio, prendesi anche per campo ove si coltiva il trifoglio pratense: « Si rompe il trifoglio nel secondo anno e si semina grano sulla sua caloria. »

— TRIFOGLINO, TRAFOGLIOLINO dim. di trifoglio o trafoglio. Per lo più i contadini si servono di queste voci per significare ogni specie di trifoglio, che non sia nè l' incarnato, nè il pratense. V' ha chi chiama *Trafogliolino* anche quest'ultimo.

— TRAFOGLIAIO, sogliono chiamare il prato permanente di trifoglio pratense: « Il trifogliolajo, nel primo anno, non dà ordinariamente che un solo taglio. »

— TRIFOGLIUME, nome collettivo di trifogli.

— TRIFOGLIATO, a similitudine di trifoglio, misto con trifoglio: « Stoppia trifogliata. »

MEDICA, ERBA MEDICA (*Medicago sativa*), erba perenne, nativa secondo alcuni, dell' Europa meridionale, e principalmente della Spagna, e secondo altri, della Media, donde il suo nome. Si coltiva estesamente perchè appetita dalle bestie, e si considera come una delle migliori piante per formare pra-

ti artificiali. Somiglia al trifoglio nella foglia, ma produce i baccelli avvolti in spira o a chiocciola. Ha la radice a fittone lunghissima, steli alti e ramosi, fiori turchini. È detta pure *Erba di Spagna*, *Medica pippolina, Cedrangola, Fieno d'Ungheria*, ecc.

— MEDICA DI FIOR GIALLO (*Medicago falcata*), nasce in luoghi aprichi e secchi, ed è proposta per seminarsi nei terreni sterili e ghiajosi, ove prova meglio della medica comune, che vuole buon terreno.

— MEDICA LUPPOLINA (*Medicago lupulina*), detta anche *Trifoglio salvatico*, erba bienne, molto più piccola della comune medica, si trova nei pascoli aridi, nelle prode de'campi, lungo le vie: coltivasi in alcuni luoghi per foraggio: *Erbaj di luppolina*.

Possono servire di pastura altre specie di Medica, come la *Medicago muricata*, detta dai contadini *Trifogliolo tarpa terra*, *Trafogliolo storto*, *Trafogliolo di prato*; la *Medicago orbicularis*, volgar. *Tondello*; la *Medicago intertexta*, volgar. *Trifogliolino*. Queste sono comuni nei luoghi erbosi, spesso anche infeste ai seminati, e sono collettivamente chiamate *Mediche salvatiche*.

Nei giardini si coltiva la *Medica arborea*, frutice nativo dell'Italia meridionale e della Sicilia, ove è mangiato dalle capre. Fu creduto fino a' nostri giorni che questa pianta fosse il famoso *Citiso* degli antichi, il quale fu riconosciuto invece nel *Cytisus laburnum*.

— MEDICAJO, chiamasi il prato artificiale permanente di erba medica: « Se appariseono delle radure nel medicajo del primo anno, bisogna farvi un'altra sementa: Il seme della medica va ricavato da un medicajo esente da cuscuta e da rizottonia. » Vedi *Tarpina, Rizottonia* nell'Appendice all'Art. VII.

Un medicajo dura dai sette agli otto anni, e quindi non può far parte d' un avvicendamento misto. Il prodotto che si falcia, in estate, ed in buon terreno, quasi ogni mese, si dà verde alle bestie, e può farsene anche fieno.

— LUPINELLA, (*Hedysarum Onobrychis*), nativa dei monti cretosi, ha le foglie pennate, i baccelli rotondi, spinosi, contenenti un solo seme, i fiori di un rosso vivace, in spighe. È detto anche *Lupino salvatico*, *Fieno maremmano, Sano fieno.*

Si coltiva per foraggio verde, ma specialmente per ridurne il prodotto in fieno, che riesce gradevole e salubre non meno ai cavalli che alle bovine. Si adatta ottimamente ai terreni calcarei, cretosi, e troppo aridi per la coltivazione di altri foraggi. Per formare prati artificiali di lupinella le si suol associare, come si fa col trifoglio pratense e colla medica, qualche cereale, come vena, orzo, e simile, da falciarsi in erba, e ciò per riaffittire il prato e averne un buon prodotto nel primo taglio. Il prato si mantiene in essere più o meno lungamente, secondo la natura del suolo: dà un solo taglio il primo anno; nel secondo e successivi due tagli e più.

Lupinella, è detto da alcuni anche il *Melilotus officinalis*. Vedi sotto *Erba vetturina*.

— LUPINELLAJO, prato artificiale di lupinella: « Il lupinellajo dà il suo maggior prodotto nel terzo anno, a contare dalla sementa; Il prodotto del lupinellajo si converte in fieno eccellente. »

— LUPINELLULE, è detto il lupinellajo, quando invecchiato, si smette di falciarlo: « Rompere il lupinellùle. »

SULLA, ERBA SULLA, (*Hedysarum coronarium*), pianta perenne a fusto ascendente o coricato, foglie di tre a cinque coppie di fogholine elittiche, fiori a mazzetto, baccelli articolati, con gli articoli rotondi e scabri. Fa ottimo foraggio, e prova benissimo nei terreni argillosi calcarei. Però la sua coltivazione è ristretta a pochi luoghi.

Se ne vede nel volterrano, dove orna le campagne co' suoi fiori cremisi.

È conosciuta pure sotto i nomi di *Sulla maltese*, di *Edisaro di Malta* o *di Spagna*. Alcuni, con evidente confusione, la chiamano anche *Lupino di fior rosso*, *Lupinello*, *Lupinella salvatica*, *Lupinaccio*, *Lupinellone*, *Lupinaggine*.

TRIGONELLA, FIEN GRECO (*Trigonella*, *Fœnum Græcum*), ha gli steli striati, vuoti, le foglie alterne, ternate, con fogliolinc bislunghe, i baccellini sessili, arcati, appuntati, divergenti.

Alcuni danno erroneamente il nome di *Fien greco* anche al trifoglio incarnato.

Si coltiva la Sulla da taluni come pianta da prato temporaneo, che dà un buon foraggio per le bestie da lavoro: non per quelle da macello, alle carni delle quali comunica un sapore disgustoso.

LOGLIARELLA, ERBA DA FIENO, PAGLIETTONE (*Lolium perenne*), ha la radice perenne, da cui sorgono numerosi fusti più o meno alti, lisci, foglie lineari scabre, spiga lunghissima, spighette lanciuolate compresse, più lunghe della gluma: è comunissima nei prati e lungo le strade. Corrisponde al *fromental* dei Francesi, e al *raygrass* degli Inglesi, tanto vantato come uno dei migliori foraggi.

ERBA FIENAJOLA, ERBA DA FIENO, SPANNOCCHINA (*Poa pratensis*), ha la pannocchia per ogni verso composta di spighe con quattro in cinque fiori, il culmo eretto, sottile, liscio, le foglie radicali, filiformi involute; fa un cesto quasi come la logliarella, però più grosso. Le praterie, nelle quali molto abbonda, danno un eccellente fieno.

Cogli stessi nomi è indicata anche la *Poa trivialis*, che trovasi ove la sopradetta, e che anche chiamasi *Sciammia*, *Gramigna de' prati*, appellazioni che la gente di campagna dà ad altre specie di *Poe* comuni nei luoghi erbosi, come la *Poa angustifolia*, a foglio lisce e strette, di tinta bigiognola; la *Poa annua*, a pannocchie verdastre, qualche volta rossastre; la *Poa bulbosa*, che ha la pannocchia per parte un poco sparpagliata, non rara nei luoghi di pastura montuosi e sui cigli de' campi; la *Poa oragrostis*, a pannocchia più serrata, foglie più larghe, nativa di luoghi incolti e sabbionosi; la *Poa acquatica*, che nasce lungo gli stagni, i paduli, ecc., ricercata dai bestiami, che la pasturano mentre è giovane, ma rifiutata dopo la fioritura e quando è secca; la *Poa marittima*, che forma spesso delle praterie naturali, lungo il mare, ecc.

VENTOLANA, SEME DI FIENO (*Bromus secalinus*), ha la pannocchia inclinata, le spighette ovate compresse, i fiori distinti appena, con reste brevi diritte: si stima ottima pastura, perchè produce molto seme, ed è più nutritiva delle altre gramigne.

Ventolana, è detto anche il *Cynosurus echinatus*, altra gramiuacea prativa.

FORASACCO, FORASACCO DOPPIO, FORASACCO ROSSO (*Bromus sterilis*), si distingue per la pannochia sparsa e pendente, per le spighette bislunghe, e per le loppe scabre e con la resta: si trova in tutti i luoghi sterili, erbosi. È detto anche *Orzo salvatico*, *Vena vana*.

Dicesi *forasacco*, perchè i suoi semi coperti dalla loppa sono scabri, e nel muoverli, penetrano la parete dei sacchi in cui si trovano.

Forasacco, è nome comune a molte altre gramigne, come al *Bromus diandrus*; al *Scandix pecten*, (vedi *Spillettone*, nell'Appendice all'Art. VII), all' *Ægylops ovata*; all'*Hordeum murinum*, ec., ed ha il dimin. *Forasacchino*, appellazione volgare dell'*Avena fragilis*.

FORASACCO PELOSO,

SEGALE LANAJUOLA, SPIGOLINA (*Bromus mollis*), ha le foglie delicatamente pelose, la pannocchia in forma di spiga un poco pendente, le reste diritte: abbonda nei prati freschi, ove, ricadendo il seme, nel segarlo, si risemina da per sè, e si rende quasi perpetuo. Da alcuni è detto anche *Palèo*, confondendolo col seguente.

PALEO, SPENNACCHIO, PENNACCHIO (*Bromus pinnatus*), trovasi lungo i fossi e ne'luoghi sterili montuosi: è raccolto per pastura delle bestie, ma fa un fieno meschino, detto *Fieno di palèo*.

Danno il nome di *Palèo*, o *Palèo doppio* anche alla *Festuca elatior* o *pratensis*, che produce un fieno d'ottima qualità, sebbene alquanto grossolano; alla *Festuca ovina*, comunissima nei luoghi montuosi e sterili, e talvolta anche nei prati umidi; alla *Festuca rubra*, opportuna per formare pascoli artificiali nei terreni aridi; alla *Festuca duriuscula*, che ha le foglie e il fusto di maggiore consistenza di quella dello altre specie, ed è la più precoce di tutte, ecc. Alcuni chiamano *Palèo* anche il *Triticum repens*, noto più comunemente sotto il nome di *Gramigna* o *Grano delle formicole*.

PALEINO (*Anthoxanthum odoratum*), ha le spighe ovate cilindriche, lucido gialle, i fiori con piccolissimo gambo, e con la resta più corta di essi: trovasi nei prati montuosi, e dà al fieno un grato odore.

VENA MAGGIORE, SAGGINA CANAJOLA (*Avena elatior*), pannocchia con calici universali contenente due fiori, dei quali uno perfetto, quasi senza resta, l'altro stamineo, sterile, con resta: cresce molto e produce molte foglie, ottima per prati artificiali. Vedi *Avena*, Art. VII.

ERBA BOZZOLINA, SAGGINELLA SALVATICA, SPIGA TONDA (*Holcus lanatus*) ha le glume esteriori di duo fiori, pelose; il perfetto direstato, l'infecondo con resta uncinata: ama i luoghi arenosi, e si trova spesso anche nei prati, ove si fa distinguere per il pelo morbido e biancastro di cui è vestita. E detta anche *Segale salvatica*, *Fieno bianco*, *Spiga de'ragni*.

Il nome di *Erba bozzolina* si dà pure alla *Polygala vulgaris*, nota altrimenti sotto il nome di *Mughetto salvatico* ed anche di *Vecciolina*. Vedi *Veccia* Art. VIII.

CODOLINA, CODA DI TOPO (*Phleum nodosum*), così chiamata dalla spiga cilindrica, molto unita e fitta, somigliante in ciò alla panicastrella; ha il culmo piegato e ginocchiato da basso, poi diritto, bulboso nelle prime articolazioni sopra la radice; si trova nei luoghi erbosi, ma produce un fieno duro. Tuttavia è proposta per prati artificiali.

Col nome di *Codolina*, o *Codolino*, o *Codino*, è pure indicato il *Phleum pratense*, che da taluni si considera come una varietà del *nodosum*; e l'*Alopecurus agrestis*, altra erba prativa, che fa buon fieno: detta altrimenti *Erba topina*, *Erba codina*. Anche l'*Alopecurus paniceus* è detto *Coda di topo*.

PANICASTRELLA, nome volgare del *Panicum verticillatum*, del *Panicum viride*, e del *Panicum crus galli*, comuni nei prati menu pingui, e anche nei campi dopo la messe. In alcuni luoghi la gente di campagna usa di raccogliere i semi di queste piante, scuotendole con un cerchio di legno, cui è attaccato un sacchetto, entro il quale cadono essi semi, che servono a nutrire il pollame.

SANGUINELLA, SANGUINARIA, CAPRIOLA (*Panicum sanguinale*), ha le spighe ditate, i fiori a coppia, uno dei quali gambettato, e l'altro sessile; le foglie pelose: trovasi nei luoghi erbosi. Dicesi *Sanguinella*, perchè introdotte le spighe nelle narici, promovono l'emorragia.

Il nome volgare di *Sanguinella*,

o *Sanguinaria*, si trova dato anche all'*Achillea Ptarmica*, al *Polygonum aviculare*, e al *Geranium sanguineum*.

ERBA DA MAZZOLINI ERBA MAZZOLINA, PANNOCCHINA (*Dactylis glomerata*), ha il culmo eretto, foglie lineari, piuttosto larghe, ruvide al tatto, pannocchia composta coi rami allungati volti da una banda, carichi di spighettine ristrette in piccoli mucchi; è assai comune nei prati e nelle siepi; cresce e rinnovasi prontamente, e quanto più si taglia, tanto più mostrasi vigorosa.

TREMOLINO, TENTENNINO, TAMBURINO (*Briza maxima*), ha una graziosa pannocchietta, composta di spighette a molti fiori, con glume rigonfie, pendenti da sottilissimi peduncoli, che ad ogni aura di vento, tremano e si agitano; trovasi nei prati, nelle prode erbose, ecc.; però il suo fieno non è molto stimato.

Un'altra specie è la *Briza minor*, volgar. *Erba brillantina*, comune anch'essa ne' prati.

PENNACCHINO, AGROSTIDE DE' CAMPI (*Agrostis spica venti*), è una delle gramigne che più delle altre alza il suo fusto, e per questo riesce un poco dura per pastura del bestiame; si riconosce per la sua spannocchia molto scarmigliata, e pei rami così gracili, e leggieri che sono continuamente agitati dal più debole soffio di vento.

MULLAGHERA, GINESTRINA, BACCELLINA (*Lotus corniculatus*), ha i baccelli cilindrici distribuiti a raggi; nasce ne' colli, i quali adorna co' suoi fiori gialli, che nel seccarsi prendono il colore verde: è appetita dalle bestie, ed è ottima pastura. È detta anche *Trifoglio giallo*, *Veccia grigiolata*, *Erba cornetta*.

Mullàghera è detto anche da alcuni il *Lathyrus Aphaca*.

Il nome di *Baccellina* si dà pure al *Lotus major*, altra erba prativa; come quello di *Erba cornetta*, si trova applicato al *Ragadiolus stellatus* (vedi *Piè d' uccellino*, nell'Appendice dell' Art. VII), buono anch'esso per foraggio, e alla *Coronilla Securidaca*, comune nei luoghi erbosi, dove, quando il tempo è nuvolo o minaccia pioggia, ripiega e serra le foglie. Vedi sotto *Erba ginestrina*.

ERBA VELIA, STRINGIAMORE, PIÈ DI GATTO (*Lotus hirsutus*), ha i fiori in capolino mezzo rotondo, di colore bianco roseo, il fusto disteso in parte per terra, peloso, i baccelli ovati: nasce da per tutto nei luoghi erbosi di collina, e di terreno magro, e dà mediocre pastura pel bestiame.

CAGLIO, ERBA ZOLFINA, ERBA NOCCA, PRESUOLA (*Galium verum*), ha otto foglie lineari, solcate e distribuite in giro al fusto, i fiori gialli, piccoli, di odore un poco nauseante: trovasi nei luoghi erbosi, e di pastura. Ebbe il nome di *Caglio* o *Presuola*, dalla proprietà che esso ha di rappigliare, o cagliare il latte.

Pei campi e per le siepi trovasi il *Caglio bianco* (*Galium Mollugo*), detto anche *Robbia salvatica*, *Pergolato*.

Queste due specie di *Caglio* danno buona pastura al bestiame, come viene indicato dal nome di *Ingrassabue*, che anche si dà loro; nome che hanno comune coll' *Ervum ervilia*. (Vedi *Moco*, Articolo VIII).

SALVASTRELLA, SORBASTRELLA, PIMPINELLA MINORE, VELLUTINO ROSSO, MELONCELLO (*Poterium sanguisorba*), ha i fusti un poco angolati, le foglie pennate: fa particolarmente nei cigli de' campi, e nelle viottole; trasportata e coltivata nei prati, riesce di buona pastura. Si coltiva anche negli orti, per unirla alle insalate, alle quali dà odore di cetriolo.

SANGUISORBA, PIMPINELLA MAGGIORE (*Sanguisorba officinalis*), buona per pastura, e per prati artificiali; è simile nelle foglie e nel sapore alla salvastrella, e come pianta astringente, produce

molto latte nelle mucche che se ne cibano.

PRATOLINA, BELLIDE MINORE, BELLIDE DE'PRATI (*Bellis perennis*), ha le foglie ovate, intaccate, lo scapo nudo con un sol fiore; trovasi da per tutto, nei prati e nei luoghi erbosi, dove annunzia la primavera col suo fiorire, ed è ottima pastura. È detta anche *Primo fiore, Fior di primavera, Fior di prato*, *Margherita*, *Margheritina.*

Una varietà a fiore doppio, adorna i giardini nel fine dell'inverno, e va sotto i nomi di *Pratolina doppia*, di *Margheritina doppia*, di *Margherita a cannelli*, ecc.

Margherita, Margheritina, è anche il nome volgare del *Lychnis flos cuculi*, altrim. *Viotina di prato*, erba spontanea ne' campi, e ne' prati di collina. Una varietà di questa, a fiore doppio, coltivasi ne'giardini, e dicesi *Fiore del cucutio*, perchè fiorisce di maggio, tempo nel quale comparisce l'uccello, detto *Cuculio* o *Cùculo*.

Chiamasi pure *Margheritina*, una varietà del *Ranunculus repens*. Vedi sotto *Ranuncolo*.

OCCHIO DI BOVE, BELLIDE MAGGIORE (*Chrysanthemum Leucanthemum*), assai comune ne' prati, ove produce ottima pastura: ha le foglie inferiori picciuolate, ovate, intaccate, le altre bislunghe abbraccianti il fusto, con lunghi denti a sega; tutta la pianta è di sapore alquanto acre e amaro. Quando è tenera, si può mangiare in insalata. In Toscana la chiamano anche *Cola buona* (Vedi *Còcola* nell' Appendice dell' Art. VII); e altrove è generalmente nota sotto il nome di *Grande margherita de' prati.*

Occhio di bove, è pure nome volgare dell'*Anthemis tinctoria*, erba che trovasi nelle colline, lungo le strade e nei cigli de' campi, e i cui fiori sono buoni per dare una tinta gialla cedrina; detta altrimenti *Assenzio salvatico*, *Buftalmo*, *Tignamica.*

MILLEFOGLIO, MILLEFOGLIE (*Achillea millefolium*), così detta dalle sue foglie sottilissimamente divise, nasce ne' prati, specialmente di montagna: si crede che sia la pianta, di cui fece uso Achille nella cura delle sue ferite; e di qui il nome di Achillea. È detta pure *Erba pennina*, nome per altro, che si dà anche al *Tanacetum vulgare, crispum*, coltivato ne' giardini.

DENTE DI LEONE, CAPO DI FRATE (*Leonthodon Taraxacum*), è una delle piante prative più sparse, crescendo ugualmente in tutti i terreni: al tempo della sua maturità, manda su un stelo nudo, con in cima un pennacchietto globoso, il quale serve di trastullo ai ragazzi, che ne disperdono i pappi, soffiandovi entro. Di qui il nome di *Soffione*, che anche si suol dare a questa pianta.

Quando è tenera, è buona a mangiarsi in insalata come il radicchio; da cui il nome di *Radicchiella*, che pure le si dà.

È opinione che, mangiata la sera dai ragazzi, operi come diuretico, e perciò è detta anche *Piscialletto;* come, per la stessa ragione, i Francesi chiamanla *Pissenlit*, e gli Inglesi *Piss-a-bed*. È pure conosciuta sotto i nomi di *Dente di cane, Capo di monaco, Pisciacane*, *Stella gialla, Grugno di porco, Cicoria salvatica.*

RADICCHIO SCOLTELLATO (*Crepis vesicaria*), specie di cicoria salvatica, che fa nei prati, lungo le fosse e le strade. Dicesi *scoltellato*, perchè la povera gente di campagna lo leva di terra col coltello, e lo mangia, d' inverno, in insalata.

Radicchio scoltellato, è detto anche il *Cichorium Inthybus, sylvestre*, e la *Zacintha verrucosa.*

ORECCHIO DI TOPO, PELOSELLA, PELOSINA, PELOSETTA (*Hieracium Pilosella*), ha le radici fusiformi, fibrose; le foglie intere, ovate, con lunghi peli, e sotto cotonose; tralci striscianti;

scapo per lo più con un sol fiore giallo, rosso al dissotto: trovasi nei pascoli di monte.

Molti sono gli Jeracii che crescono tra i fieni, i quali anche si mangiano quando sono teneri e accestiti, e passano sotto il nome volgare di *Rodicchielle*, insieme con molte altre erbe congeneri. tali l'*Hieracium aurantiacum*, che produce fiori rossi ranciati; l'*Hieracium aureum*, l'*Hieracium umbellatum*, ecc.

LANCIUOLA, ORECCHIO DI LEPRE, CINQUENERVI (*Plantago lanceolata*). così detta dalle sue foglie lanciuolate, nervose; ha la spiga ovata lunga, lo scapo solcato: nasce ne' prati, lungo le strade, sui cigli dei fossi, ecc. È proposta per prati artificiali. È detta anche *Arnoglosso, Arnoglossa, Capo di serpe, Lingua canina*, *Pelacciola*, *Piantaggine lunga*, *Piantaggine minore*.

Crescono pure dove la precedente, la *Piantaggine maggiore* (*Plantago major*), e la *Piantaggine media* (*Plantago media*), che hanno comuni con essa i nomi volgari di *Pelacciola*, di *Cinquenervi*, ecc.

ERBA VETTURINA, GHIRLANDETTA DI CAMPAGNA, LOTO DOMESTICO, MELILOTO (*Melilotus officinalis*), ha lo stelo eretto, solcato, ramosissimo, rami molto aperti, foglioline ovate seghettate, fiori di color giallo dorato, ricercatissimi dalle api; i legumi a due semi, e disposti in racemo. Tutto il bestiame, e specialmente i cavalli, mangiano con avidità quest'erba, che ha il vantaggio di adattarsi anche alle terre più ingrate, e di comunicare il grato suo odore agli altri foraggi.

Le si trova dato anche, per la ragione che somiglia un po' al trifoglio, e pel colore de' suoi fiori, i nomi di *Trifoglio cavallino, Trifoglio odoroso*, *Zolfaccio*, *Lupinella*.

Questa pianta è odiata dai contadini perchè, introducendosi ne' campi, tanto si moltiplica che difficilmente si può estirpare; e perciò la chiamano *Tribolo;* nome che pure si applica ad altre piante, come l'*Anthemis Cota* (Vedi *Còcola*, nell' Appendice dell'Art. VII), la *Trapa natans*, ecc.

ERBA MORA, MORELLINA, MORANDOLA, ERBA S. LORENZO (*Ajuga reptans*), ha il fusto semplice, eretto, tralci strisciantì, le foglie ovate intaccate: è di color verde cupo, reso più intenso dal rosso scuro, che spesso prendono gli angoli del fusto, e l'orlo delle foglie: nasce ne' prati freschi. Anche è detta *Erba Laurentina*, *Lorenza, Consolida, Soldola, Erba stola.*

Il nome di *Consolida* ripete dalla sua qualità astringente, onde fu creduta buona per sanare le piaghe; nome che hanno pure, per la stessa ragione, l'*Ajuga pyramidalis*, il *Symphytum officinale*, la *Prunella vulgaris*, ecc.

CAPRAGGINE, LAVANESE, RUTA CAPRARIA (*Galèga officinalis*), fusti eretti ramosi, le foglioline lanciuolate, i grappoli più lunghi delle foglie, i fiori di colore violetto chiaro: è comune lungo i cigli de' fossi, e al margine dei prati. Per l'abbondanza del suo fogliame, dà molto foraggio, e può servire anche di sovescio.

Alcuni la chiamano anche *Erba ginestrina*, confondendola colla seguente.

BARBA DI BECCO, SALSEFRICA, SASSEFRICA (*Tragopogon pratensis*), ha la radice fusiforme, lunga, tenera, lattiginosa; lo stelo vuoto, ramoso; le foglie alterne, intere, abbraccianti il fusto; i fiori gialli, solitarii, terminanti: fiorisce dal maggio al luglio, ed è comune nei prati montuosi: somiglia alla pastinaca; tanto i teneri polloni, quanto le sue barbe cotte, s'usano nell'inverno per insalata, o altrimenti addobbati e conditi. C'è chi la semina per quest' uso negli orti.

Un' altra specie di Sassèfrica o Barba di becco, detta anche *Salsi-*

fino, *Raperonzolo salvatico* (*Tragopogon porrifolius*), a fiori azzurri, cresce tra le biade, ed ha le medesime proprietà dell'antecedente. I fiori di ambedue, si aprono di buon'ora, e si chiudono verso le dieci della mattina, donde le è derivato il nome inglese di *Sleep at non.*

Alcuni chiamano *Sassefrica* anche la scorzonera, alla quale molto somiglia.

SCORZONERA (*Scorzonera humilis*), ha la radice carnosa, lunga, nera all'esterno, bianca internamente; lo stelo quasi nudo, per lo più con un solo fiore giallo; le foglie larghe, lanciuolate, nervose, piane: è comune ne' prati.

Un'altra specie è la *Scorzonera di Spagna* (*Scorzonera hispanica*), che differisce dalla precedente pel fusto ramoso, per le foglie abbraccianti il fusto, lineari, finamente seghettate. Le radici dell'una e dell'altra si mangiano in diverse maniere, come quella della sassefrica.

BISTORTA (*Polygonum Bistorta*), ha il fusto semplice, spigato; i fiori rosei o bianchi; le foglie ovate, scorrenti lungo il picciuolo: nasce nei prati umidi di montagna e delle Alpi, ed è buona pastura. È così detta dalla sua radice, che presenta due curvature avvicinate, e sembra storta come un serpente.

ERBA LUCCIA, o LUCCIOLA, ERBA SERPENTINA, ERBA SENZA COSTOLA (*Ophioglossum vulgatum*), ha le foglie semplici, ovali; spiga lineare, separata: è stata proposta per le ernie, e lodata come vulneraria. Cresce nei luoghi erbosi dei boschi.

VIOLA DE' PESCI, BILLERI (*Cardàmine pratensis*), ha le foglie pennate; le fogliolíne delle radicali rotonde, quelle del fusto lanciuolate: trovasi nei prati montuosi ed umidi. Una varietà a fiori doppi, è coltivata dai giardinieri.

MELINO (*Teucrium Scorodonia*), ha le foglie fatte a cuore, bislunghe seghettate; le spighe nude con tutti i fiori per una parte; nasce nei prati montuosi, e nelle sue qualità è simile allo Scordio.

SCORDIO (*Teucrium Scordium*), ha le foglie ovate, sedenti, seghettate, lanugginose; i fiori a coppie nelle ascelle: è frequente nei luoghi paludosi; l'odore d'aglio che ha questa pianta, si comunica al latte delle vacche. Entra nel lattovaro, detto *Diascordio*, al quale dà il nome.

Le piante fin qui enumerate, e non sono che le principali, danno, dal più al meno, buon foraggio. Quest'altre, che seguono, sono inutili, o nocive, ed anche pericolose.

MORSO DEL DIAVOLO (*Scabiosa succisa*), ha la radice obliqua, nericcia, troncata; le foglie radicali ovate, e quelle del fusto fatte a lancetta: nasce nelle pasture umide de'monti; fatta adulta non è mangiata dal bestiame. Si trova però proposta per prati artificiali; al qual uso forse meglio, si adatta la *Scabiosa arvensis*, volgar. *Vedovina salvatica*, che nasce ne'campi e tra le biade, ed è commendata qual eccellente foraggio per le vacche e le pecore.

ROMICE, ROMICE DE' PRATI (*Rumex obtusifolius*), ha le foglie cuoriformi, allungate, ottuse, intaccate; le valve dentato-granifere; rende duri e legnosi i fieni.

Una specie di Romice (*Rumex alpinus*), è comune nei pingui pascoli delle Alpi, e va sotto i nomi volgari di *Rabarbaro alpino*, *Rabarbaro bastardo*, *Rabarbaro de' frati*, ecc. Un'altra specie (*Rumex aquaticus*), è detta *Romice acquatica*, *Romice che si mangia*, *Tabacco di padule*, la cui radice polverizzata è buona per pulire i denti. Un'altra specie ancora è la *Romice pazienza* (*Rumex patientia*), altrim. *Lapazio*, ecc.

I contadini chiamano *Romice salvatica*, il *Rumex pulcher*, il *Rumex acutus*, il *Rumex crispus*, ecc. infeste al seminati, ma che tuttavia essi mangiano cotte, con altre romici, quando sono tenere.

Comune nelle praterie e nei pascoli, è pure la *Romice acetosa*, e *acetosella*, che viene spesso coltivata negli orti in grazia delle sue foglie, che hanno sapore acidetto, gradevole.

RANUNCOLO, nome di un genere di piante, tutte più o meno acri e velenose.

RANUNCOLO DI PADULE, ERBA SARDOA, ERBA SARDONIA (*Ranunculus sceleratus*), erba nativa dei fossi e dei prati umidi, alta poco più di 3 decim.; fusto cilindrico, fistoloso, panicolato; foglie inferiori palmate, le superiori ditate; frutti ovato-bislunghi granellosi. Tutte le sue parti, e massime i fiori e i giovani frutti, sono sommamente velenose e corrosive; incautamente inghiottita produce infiammazione del ventricolo, convulsioni, stiramenti di bocca, per il che apparisce che i malati ridano; e però fu detta dagli antichi *Apium risus*, ed *Herba sardòa*, donde il riso sardonico.

RANUNCOLO SALVATICO, LAPPIO, SEDANO SALVATICO (*Ranunculus bulbosus*), pianta alta da 3 a 6 decim più o meno pelosa; fusto eretto, angoloso, fistoloso, col colletto ingrossato a guisa di bulbo; foglie radicali picciuolate; le superiori a segmenti quasi lineari. È comune nelle praterie, e nei pascoli fertili. Una varietà a fiori doppi, di color giallo, si coltiva ne' giardini, con altre specie di ranuncoli, sopratutto del *repens*, dell'*acris*, dell' *aconitifolius*, dell'*asiaticus*, ove si conoscono sotto i nomi di *Spilli d'oro*, di *Stella d' oro*, di *Margheritine*, di *Botton d' oro*, di *Capo di turco*, ecc.

STROSCIONE (*Ranunculus repens*), ha le foglie pennato-tripartite, i fusti angolosi, producenti dal colletto stoloni striscianti, i fiori gialli. È comune nelle praterie, nei pascoli, e lungo le vie. È quasi privo di acrimonia, ed i contadini, in alcuni paesi, manglano le sue foglie ancora tenere.

Stroscione, è detto anche il *Ranunculus insulus*.

PIÈ CORVINO, PIÈ DI CORNACCHIA, PIÈ DI GALLO, BATACRIO (*Ranunculus acris*), ha il fusto alto sino a 9 decim. cilindrico, fistoloso, ramificato superiormente, le foglie pubescenti, i fiori gialli. Nasce nelle praterie, e in altri luoghi erbosi: il bestiame lo rifiuta costantemente finchè è verde. Tutte le sue parti sono acri a segno che applicate sulla pelle la svescicano.

Nei prati paludosi ed in altri luoghi umidi, cresce pure il *Ranunculus flammula*, una delle specie più velenose; nei pascoli alpini, il (*Ranunculus aconitifolius*). Havvi il *Ranuncolo di seme* (*Ranunculus asiaticus*); il *Ranuncolo de' campi* (*Ranunculus arvensis*), altrimenti *Signorine salvatiche*, ecc. Vedi *Favagello*, nell'Appendice dell' Art. VII.

CAVOLO DI LUPO, ELLEBORO PUZZOLENTE (*Helleborus foetidus*), ha la radice composta di lunghe fibre cilindriche; il fusto diritto, alto da 32 a 54 centimetri, glabro come tutta la pianta, semplice nella parte inferiore, ramoso e come pannocchiuto nella superiore; i fiori verdicci, un poco contornati di rosso. Ha un odore fetido nauseante, ed un sapore amaro molto acre, per modo che le bestie lo rifiutano. Nasce nei luoghi ombrosi.

ERBA NOCCA, NOCCA DA DENTI, NOCCO, ELLEBORO (*Helleborus viridis*). ha la radice orizzontale, carnosa, guernita di lunghe fibre; uno o più fusti glabri, alti da 16 a 32 centim., nudi e semplicissimi nella parte inferiore, fogliosi solamente alla base dei ramoscelli; le foglie lisce, un po' coriacee, divise in foglioline lanciuolate, dentate a sega; i fiori verdastri. Cresce nei monti e nei boschi.

Gli stessi nomi di *Erba nocca*, ecc. si danno pure all' *Helleborus niger*, che si distingue dalle altre specie per le foglie coriacee tinte

di un verde più scuro, pei fusti più semplici, pei fiori molto più grandi, e tinti di un leggiero color roseo. Dicesi che faccia perire i buoi ed i porci, che ne mangiano, mentre non esercita veruna azione deleteria sulle capre, e sulle pecore. C'è chi lo coltiva ne'giardini, per la bellezza de' suoi fiori, e per la facoltà di produrli nell' inverno. Anche è detto *Fava di Lupo, Piè di diavolo, Tortelli di lupo*.

Pare che l'elleboro degli antichi, creduto giovevole per guarir dalla pazzia, e che cresceva nell'isola di Anticira presso l'Eubea, sia l'*Helleborus niger*. Chi non si rammenta quel di Orazio: *Tribus Antyciris caput insanabile nunquam?*

Nei campi cresce l' *Helleborus hiemalis*, volgar. *Piè di gallo*.

Col nome di *Elleboro*, o *Elleboro bianco*, o *Veratro*, o *Giglio verde*, è indicalo anche il *Veratrum album*, nocivo ad ogni sorta di animale che se ne pasce.

ERBA CALENZUOLA, ERBA DIAVOLA, FICO D' INFERNO (*Euphorbia helioscopia*), ha lo stelo diritto, cilindrico, spesso alquanto rosso, le foglie cuneiformi, seghettate, i fiori coi calici d' un verde alquanto giallo. Nasce negli argini, e nei luoghi erbosi, ma non è toccata dagli animali nel pascere. Solo i semi sono cercati dagli uccelli, fra i quali, i calenzuoli. Il latte che geme, messo sui porri, dicesi che li consuma.

Il nome di *Elioscopia*, o *Mirasole*, indica la sua proprietà di voltare l' ombrella verso il sole. Gli altri nomi volgari di *Erba diavola*, di *Fico d'inferno*, dimostrano la cattiva indole di questa pianta. Anche è detta *Erba da calenzuoli*, *Erba da volatiche, Erba montanella, Erba rogna, Rogna, Erba diavolina*, ecc.

ESCA DA PESCI, ERBA ESCA DA PESCI, ERBA LAZZA (*Euphorbia Caracias*), ha l'ombrella divisa in molte parti, e poi bifida; i piccoli invogli infilati, concavi; le foglie a lancetta, tomentose ammucchiate; tramanda un fetido odore, principalmente nelle ore calde.

È detta *Esca da pesci*, perchè i pescatori sogliono pestare questa pianta, e gettarla dove sono i pesci, i quali vengono a galla dell'acqua morti, o storditi. Questo nome è dato pure all'*Euphorbia Lathyris*, adoperata per lo stesso uso, nota anche sotto i nomi di *Cacapuzia, Cacapuzza, Gomitaria*.

Partecipano di questa indole acre e velenosa, dal più al meno, tutte le altre specie di Euforbie, come l' *Enula palustre* (*Euphorbia palustris*); la *Rogna di muro*, o *Erba cipressina*, o *Erba lattona*, o *Erba di gabbreto* (*Euphorbia Cyparissias*); la *Porcellana lattaria* (*Euphorbia Peplis*); l'*Erba pondina*, o *Erba da pondi* (*Euphorbia Chamaesyce*), ecc., alle quali tutte, o quasi tutte, danno anche il nome di *Titimalo*, *Titimaglio*, *Tulumaglio*, ecc.

ERBA GINESTRINA, o GINESTRELLA, VECCIARINI (*Coronilla varia*), ha il fusto angolato, disteso; le fogliotine oblunghe; i legumi eretti, gracili, nodosi, disposti in gruppi, o capolini. È comune nei luoghi erbosi, massime sui colli, che orna colle bellissime corone de'suoi fiori screziati di bianco, di roseo e di violetto, estendendosi assai lungi per via delle sue radici serpeggianti, che producono da ogni banda novelli fusti. Tutti gli animali la rifiutano.

ZAFFERANO FALSO, ZAFFERANO BASTARDO, ZAFFERANO SALVATICO (*Colchicum autumnale*), si riconosce per i suoi fiori ampi e di un bel colore roseo, che vedonsi spuntare nei prati freddi ed umidi in settembre e ottobre; le foglie compariscono fuori col frutto in primavera. Tutte le parti di questa pianta sono più o meno acri, ma principalmente il bulbo, che è di forma ovale. I bovini rifiutano assolutamente di cibarsene.

ELLERA TERRESTRE (*Glechoma hederacea*), ha i tralci distesi per terra, con foglie reniformi intaccate. Nasce lungo i fossi e nei luoghi freschi; l'odore che ne esala è dispiacente.

RUTA CANINA (*Scrophularia canina*), ha le foglie pennatofesse, composte, lisce; i racemi nudi, divisi in due gambetti bifidi. Trovasi lungo le strade e nei luoghi incolti. Pel suo odore fetido è rigettata dal bestiame.

GRAZIOLA, STANCACAVALLO (*Gratiola officinalis*), ha le foglie sessili, lanciuolate e seghettate; i fiori nelle ascelle, unici, gambettati. Ha sapore amarissimo nauseante; nasce nei luoghi umidi. È detta anche *Graziadei*, per le molte virtù che le si attribuiscono.

ERBA QUATTRINA, QUATTRINARIA, QUATTRINELLA, ERBA SOLDINA (*Lysimachia nummularia*), ha le foglie rotonde, i fiori gialli, solitarii nelle ascelle; il caule strisciante, glabro. È comune negli argini dei campi e nei luoghi umidi; ha sapore acidetto e stitico; le capre e i cavalli la rifiutano; la mangiano invece le vacche e le pecore.

È detta anche *Centimorbia*, perchè creduta buona per cento mali; nome, per altro, che si dà più comunemente al *Polygonum aviculare*, erba lodata come vulneraria e astringente.

MAZZI D' ORO, MAZZE D'ORO (*Lysimachia vulgaris*), ha il fusto alto da 6 a 12 decim. pubescente, ramoso; le foglie ovate, lanciuolate; i fiori di un bel giallo dorato, a spannocchia. Si vede lungo il margine dei prati umidi. Alcuni animali la mangiano, altri la rifiutano.

CENTONCHIO SALVATICO, VAINIGLIA SALVATICA, TALCO CELESTE (*Myosotis scorpioides*), ha il caule quasi semplice; le foglie lanciuolate, ottuse, calice a corolla patente, i fiori celesti, gialli nel centro, in spiga.

Questi nomi si danno pure al *Myosotis arvensis* che gli è simile; se non che i suoi fiori sono molto più piccoli.

SALVIA SALVATICA, ORMINO DE' PRATI, CHIARELLA (*Salvia pratensis*), ha una grossa radice a fittone, fusto eretto, triforcato verso la sommità, coi rami divergenti, le foglie rugose, glabre. È molto comune ne' prati, le bovine la rifiutano, ma le pecore e le capre la mangiano con qualche avidità. È detta anche *Erba bucherosa*, *Erba moscadella salvatica*, e con nomi comuni ad altre piante, *Erba lupa*, *Erba da moroidi*, *Erba mora*, *Cavolo salvatico*, *Cavolaccio*, ecc.

CODA DI CAVALLO, RASPERELLA, ASPERELLA, ASPRELLA (*Equisetum hyemale*), ha i fusti assai elevati e scabri, quasi nudi, solcati; la spiga nericcia, compatta; le guaine rossicce nel mezzo, e con una macchia nera alla base e alla sommità. È adoperata, per la somma sua asprezza, per pulire il legno, i metalli, gli utensili da cucina, ecc.

Altre specie sono l' *Equisetum arvense*, il *sylvaticum*, il *palustre*, ecc., tutte nocive al bestiame che le mangia. A queste pure si danno i nomi volgari sopra detti, ed altri ancora, come *Setola*, *Setolone*, *Erba brusca*, *Mazzuccoli*, *Cucitoli*, *Paltrufoli*, ecc.

ERBA PADULINA, CUNZIA, SCIALINO QUADRELLATO (*Cyperus longus*), ha il culmo con tre angoli terminante in ombrella arcicomposta circondata di foglie; i peduncoli nudi; le spighe alterne. Trovasi nei prati umidi e paludosi. È detto anche *Quadrello*, *Giunco quadrello*, *Giunco triangolare*, *Cipero odoroso*, ecc.

SCIALINO, ULIVA DI PADULE, GHIANDA DELLA TERRA (*Cyperus olivaris*), ha la radice fibrosa, capelluta, stolonifera, provveduta di tratto in tratto di tubercoli somiglianti alle ulive, esternamente scuri, internamente bianchi, di sapore ingrato.

Queste, e tutte le altre specie di *Ciperi*, rendono i foraggi di cattiva qualità. Tale lo rendono pure le *Carici*, i *Giunchi*, e simili piante palustri, più adatte per farne letto da stalla, o per altre industrie. (V. Art. X). Anche i *Muschi*, o *Borraccine*, sono nemici delle piante da foraggio.

Colle piante da foraggio si formano i prati.

PRATO, chiamasi, in generale, qualunque superficie di terreno ricoperta di piante erbacee da foraggio. È ancor usato *Prata*, al plur.

— PRATO NATURALE, PRATO MISTO, dicesi quello formato di erbe, di specie e di famiglie diverse, (sopratutto di graminacee e di baccelline), le quali, riseminandosi da sè, fanno che si mantenga in continua produzione, e per un tempo illimitato, richiedendo meno la cura dell' uomo che l' opera della natura : « Il prato naturale si semina a superficie sul terreno rinnovato. »

Si stabilisce un prato misto, per lo più, colla sementa del *Fiorume*, che è quella roba minuta che resta in fondo ai fienili, alle capanne, ecc., dopo averne cavato il fieno, e nella quale trovasi bella e preparata la mescolanza delle diverse erbe prative. Il migliore è quello che contiene i semi della *logliarella*, delle *fienajuole*, del *paleino odoroso*, del *codino*, dell'*erba vellurina*, del *trifoglio pratense*, del *trifoglio bianco*, della *lanciuola*, della *morellina*, del *millefoglio*, ecc. Vedi sopra.

Nel linguaggio comune, pare che si possano chiamar *prati naturali* anche quei terreni erbosi, che si trovano fra monti, o altrove; anzi ad essi soli converrebbe a rigore questo nome, perchè è la natura che gli ha fatti e li mantiene ma tra agricoltori è convenuto che prato naturale si abbia a dire quello misto, formato da loro, su un terreno rinnovato, e destinato a dare almeno due tagli di fieno all'anno; e *Pascoli o Pasture*, (e anche *Terre a pascolo*, *Terre a pastura*, *Pascoli di monte*, *Pasture naturali*, ecc.), si chiamino invece le terre incolte, e per lo più scoscese, le cui erbe spontaneamente nate si fanno pascolare dal bestiame vagante. Prato naturale sta per contrapposto di prato artificiale; e questa è la ragione per la quale così vien denominato. *Pastura*, è anche nome di uno dei prodotti dei prati misti, irrigui. Vedi sotto.

— PRATO ARTIFICIALE, quello che si forma colla semenla di una sola, o di poche erbe giudiziosamente scelte, e si mantiene coll'assidua coltura, la quale tanto può rinnovarsi ogni anno col variar raccolta, quanto dopo un certo numero d'anni regolarmente : « I prati artificiali costituiti da una sola pianta, siccome sono i medicaj, i trifogliaj e i lupinellaj, si accordano meglio colla stabulazione, che col pascolo ; Per i prati artificiali sono preferite le baccelline, come più nutritive e meno soggette a soffrire dal caldo : Introdurre prati artificiali nell'avvicendamento. »

Distinguono il prato artificiale in *temporaneo* e *permanente*.

— PRATO TEMPORANEO, è detto quello che ha la durata minore di un anno, e si fa con piante annue : « Il prato temporaneo, per la sua corta durata, si adatta a tutte le combinazioni di avvicendamento. »

Diverse sono le piante da prato temporaneo. Si annoverano tra le leguminose, il *trifoglio incarnato*, la *trigonella*, le *fave*, le *vecce*, il *lupino*; tra le graminacee estive, il *granturco*, la *saggina*, il *miglio*, il *panico*; tra le crucifere, le *rape* e i *cavoli*. Servono pure l'*orzo*, la *segale*, la *vena*, il *gran saraceno*, la *barbabietola*, la *carota*, la *pastinaca*, la *senape bianca*, la *senape nera*, ecc.

Secondo la stagione, in cui se ne raccoglie il prodotto, si hanno i prati temporanei *autunno-invernali*, di *primavera*, di *estate*.

I prati temporanei diconsi anche e forse più comunemente *Erbai:* « L'erbaio d'orzo è prezioso, perchè primaticcio; Nelle sabbie l'erbajo di segale è da preferirsi a quello di orzo, o di avena; Erbai di granturchini, di sagginelle, ec. »

L'erbajo prende il nome di *Ferrana* (dal lat. *farrago*, vedi *Farro* Articolo VIII), se è composto, non di una sola specie di erbe, ma di un mescolo di due o più erbe: « I prati artificiali temporanei si addomandano più generalmente erbai, e ferrane; Ferrana d'orzo e di avena; La mitezza del clima (in Toscana), permette l'intercalamento degli erbai e ferrane tra la messe e la sementa di primavera. » — Da *Ferrana*, si è fatto *Sferranare*, andare in ferrana, voce usata nel pistoiese per significare il rigoglio del grano, per il quale se va in erba.

— PRATO PERMANENTE, chiamasi quello che, per essere formato da piante perenni e vivaci, oltrepassa la durata di un anno: « In Toscana, si fa un gran conto del trifoglio pratense, della medica e della lupinella per la formazione di prati permanenti. »

È permanente anche il prato naturale misto (Vedi sopra); ma non gli si applicherebbe sempre con proprietà questo appellativo. Parlandosi di prato permanente, s'intende per lo più l'artificiale; il naturale è detto meglio *prato stabile*, *prato fisso;* c'è chi lo chiama anche *prato normale*.

I prati naturali, o prati misti, possono essere asciutti, o irrigui.

— PRATO ASCIUTO, quello che non può essere irrigato, e profitta solo della pioggia.

Entrano nella categoria dei prati asciutti non solo alcuni dei naturali, ma anche gli artificiali, temporanei o permanenti, benchè possano anch'essi avvantaggiarsi dell'irrigazione.

— PRATO IRRIGUO, IRRIGABILE, IRRIGATORIO, chiamasi quello naturale, o misto, il quale, per la disposizione della sua superficie ben livellata e in leggiero pendio, e la qualità delle erbe che lo compongono, può ricevere le acque di fiume, di rio, di polla, ecc. le quali ne aumentano e ne assicurano la produzione.

Presa d' acqua, apertura fatta nelle sponde di un fiume, canale e simile, per deviarne l'acqua irrigatoria; altrim. *Incile*, *Emissario*. Questa può essere anche non artificiale.

Quando il pelo d'acqua, alla presa, è più basso della superficie da irrigare, lo si rialza con accomodati artifizi.

Pescaia, Serra, Tura, chiamasi una specie d'argine, con che si attraversa obliquamente un fiume, affinchè l'acqua, rialzandosi, possa condursi sulle terre per semplice differenza di livello. Quest'argine si fa con gabbioni di vimini ripieni di ciottoli, o con opere murarie; e nei piccoli rii, anche con pellicce e strati di terra interposta.

Canale diversivo, Canale irrigatorio, Gora, Condotto, Fosso, quel canale che riceve l'acqua dalla presa, e la porta sulle terre da irrigare.

Il canale diversivo si dirama poi in *canali secondarii*, o *gorelle*, che con le loro divisioni e suddivisioni formano un completo albero a rami sempre divergenti.

Canale, o *Fosso di ripresa*, *di scolo*, quello che riceve il rifiuto delle acque per l'irrigazione, se bisogna, di prati più bassi.

Cateratta, apertura per la quale si dà o si toglie l'efflusso dell'acqua irrigatoria da un canale all'altro. Anche si dà questo nome all'imposta di legno, per lo più scorrevole verticalmente, entro i canali di due spallette: « Cateratta a mannaja. » Ha il diminutivo *Cateratino*.

Adacquatrice, canalino scavato nella parte più rilevata del prato, dal quale l'acqua si versa nelle due *ale*, o piani inclinati laterali.

Se l'irrigazione si fa per *inon-*

dazione, l'adacquatrice rimane incassata nel terreno. Volendo irrigare per *infiltrazione*, la si fa rilevare sul terreno adjacente, ponendola tra due arginellini laterali formati con la terra cavata. In questi si aprono all' occorrenza delle piccole *boccajole*, che si tappano a piacere con piote: alle boccajole si attestano dei piccoli solchettini a ventaglio, perchè distribuiscano equabilmente le acque per tutto il prato.

Bottaccio, dicesi quel serbatoio, nel quale le acque crude di polla si fanno riposare e aerare per qualche tempo prima di condurle a irrigare.

Anche le gore di alcuni molini hanno il *bottaccio*, ma solo per farvi raunata dell'acqua, che ha da servire a muovere le pale della ruota, e per *macinare a raccolta* o *a bottaccio*.

— PRATO MARCITOJO, MARCITA, dicesi quel prato, sul quale si spaglia un velo d'acqua, e vi si mantiene corrente nell'invernata, a fine di proteggere la terra e le radici, che vi allignano, contro l'influsso del freddo, e di averne foraggio verde anche in questa stagione.

I Toscani non praticano le irrigazioni invernali; epperò non hanno i *prati marcitoj*, o *marcite*, propriamente dette; ma quando occorre loro di parlarne, non le chiamano altrimenti che con questi nomi presi dai Lombardi.

Parlandosi di prati irrigui e di marcite, sono comuni le espressioni *Dar l'acqua*, *Levar l'acqua*, nel senso di irrigare, adacquare i prati. *Acquaiuolo*, è detto ne' vocabolarii, chi dà l'acqua ai prati.

Il tempo di dar l'acqua alle marcite varia secondo che vuolsi usare, ovvero *marcire* l'erba cresciuta dopo l'ultimo taglio. Nel primo caso, l'adacquamento ha principio sul finire di ottobre, ed allora non si possono falciare le prime erbe per alimentare il bestiame, se non in febbraio od in marzo: nel secondo caso, si dà l'acqua alla marcila sul finir di settembre, per falciare le prime erbe verso la metà di dicembre. All' uscir dell' inverno si leva l'acqua affatto, e l' adacquamento si fa come nei prati ordinarii.

Sinonimi di *Irrigare* sono *Adacquare*, *Annaffiare*. La prima di queste voci è d' uso più comune, ed esprime particolarmente l' idea di far correr l' acqua a rivi e in canali: « Irrigare i prati, Irrigare i campi (perchè l'acqua, elemento principale della vegetazione, giova, non che ai prati, anche ad altre colture). Irrigare per inondazione, Irrigare per infiltrazione, Sistema di irrigazione, Canale di irrigazione, ecc. *Adacquare*, vale, in genere, lo stesso che irrigare, ma può dirsi anche di liquore, al quale si mesce dell' acqua per allungarlo, per temperarne la forza; ciò che meglio si esprime col verbo *annacquare*, Vedi *Vino annacquato*, Art. IX. Se per adacquare si getta l' acqua a guisa di pioggia, come si fa dai giardinieri, o in alcuni luoghi anche dagli agricoltori nello spargere il pozzonero sulle piante, ecc. *Annaffiare* è la voce che più propriamente si adopera: « Annaffiare i semenzaj, Annaffiare il concio con le orine di stalla, ecc. »

Da annaffiare si è fatto *Annaffiatojo*, nome di un vaso, per lo più di latta o di rame, che serve per annaffiare. Esso ha da uno dei fianchi un collo lungo e grosso, alle cui estremità si adatta una palla, o bocchetta traforata, dalla quale l'acqua esce e cade a guisa di pioggia.

— PRATO GROSSOLANO, chiamano in Toscana, quello palustre, di bassa giacitura, e quindi soggetto ed essere sommerso dalle acque nell'inverno. Dà il fieno grossolano, o da vacche. (Vedi sotto *Fieno*). Corrisponde forse al prato *agro* dei vocabolarii.

— PRATO GENTILE, intendesi, in generale, quello misto asciutto,

che produce foraggio gentile, cioè poco fogliuto.

Dicesi inoltre: « prato magro, prato pingue, prato uliginoso, prato in essere, prato mal guarnito, prato di piano, prato di monte, terre a prato; mettere a prato un terreno, rimettere, ridurre a prato; formare, stabilire, impiantare un prato; infittire, riaffittire il prato, ecc.

Feltrarsi, Infeltrarsi, Ingramignare, dicesi del moltiplicare e intrecciarci che fanno le barbe delle erbe, in un prato, per modo che il terreno rimane coperto a guisa di feltro.

I contadini dicono anche *Incartarsi* per feltrarsi: « Veda come è incartato bene questo prato!

Pelliccia, Cotica, Cotenna, Carta, Incartatura, quel feltro o intrecciatura d'erbe minute e fitte, e di barboline che veste un prato e ne rende soda la superficie: « Sono necessarii almeno tre lavori d'aratro per rompere e triturare bene le pellicce del prato. »

Spelicciare, Scotennare, Scoticare, levar via la pelliccia o cotenna al prato.

Scotennatojo, nome dello strumento col quale si scotenna. Vedi *Marra*, Art. III, § 1.

Pelliccia, vale anche pezzo di terra erbosa, che si leva dal prato, o dal campo, come una crosta; ha senso identico a *Piota* (Vedi Articolo IV), sicchè nell'uso si scambiano. Con le pellicce o piote si rivestono gli argini o ciglioni dei campi di collina, e simili. Per batterle e assodarle serve il *Maglio da pellicce*.

Da pelliccia, si è fatto *Impellicciare*, che vale coprir di pellicce; e da piota, *Impiotare, Piotare*, nello stesso significato di impellicciare: « impiotare gli argini; Piotatura degli argini. » Piota ammette anche il dimin. *Piotella*.

Disfare, Rompere, Svecchiare il prato, sostituire al prato un'altra coltura, lavorando di nuovo il terreno; ciò che si fa quando, per vecchiezza, si scema la produzione o la buona qualità dei foraggi, o quando lo richieda il sistema di avvicendamento: « Mi risolvetti a rompere questo prato, onde maggesare il terreno, col principal fine di farvi perire le cattive erbe; Il prato di medica deve disfarsi nella calda stagione; Il disfacimento de' prati deve essere praticato con un mezzo maggese estivo, onde stritolare, aerare e meglio ripulire la terra dalle cattive erbe. »

Disfatticcio di prato, ed anche *Sfatticcio*, chiamasi il terreno, che prima era a prato, dove fu disfatto il prato: « Sopra lo sfatticcio di un ricco medicajo il grano potrebbe venir su troppo rigoglioso. »

Per la stessa ragione si hanno i *Disfatticci di frumento*, i *Disfatticci di bosco*, ecc., che sono quei terreni, dai quali fu mietuto il frumento, fu levato il bosco, ecc. e si destinano ad altre colture.

Rinvecchiare il prato, protrarre più del dovere il tempo di disfarlo: « Il trifoglio pratense si deve tenere un anno solo in terra; è un errore il rinvecchiare il prato. »

Ringiovanire, Rinnovare il prato, ricominciarne la coltura, dopo averlo disfatto e intercalato con altre colture: « Quando il prato per vecchiezza si copre talmente di muschi e d'erbacce, allora torna conto di disfarlo, onde mettere il terreno a coltura qualche anno, affine di rinnovare poi e ringiovanire il prato. »

— PRATERIA, si usa nel significato di prato: « Una prateria di medica, o di lupinella ben fatta somministra gran copia di eccellente foraggio per quattro, cinque e più anni; Le praterie artificiali sono un considerevole benefizio dell'agricoltura toscana. »

Nell'uso comune, le due voci, prato e prateria, si tengono distinte. La *prateria* esprime prato grande, più prati insieme, e forse per ciò non ha diminutivi, come lo ha prato (pratello, pratellino, praticello, praterello); poi si sup-

pone sempre coltivata, laddove il prato può essere anche incolto (Vedi sopra *Pascolo*). Prato, come più breve, è voce cara ai poeti, e nella prosa stessa può avere più garbo; anche si piega a sensi traslati.

— PRATENSE, latinismo scientifico che si suole applicare alle piante che fanno ne' prati: « Trifoglio pratense. »

— PRATIVO, PRATIO, aggiunto di terreno messo a prato, che ha natura di prato, di erba che vegeta ne' prati: « Montagna prativa; Semi prativi; Erbe prative. »

— PRATITO, dicesi di luogo tenuto o ridotto a prato.

— PRATAJUOLO, aggiunto di una sorta di fungo (*Agaricus campestris*), che trovasi ne' prati e in altri luoghi erbosi: ha il cappello carnoso a guanciale, o non è molto saporito. È detto anche *Pratajuolo maggiore*, *Pratanello*, *Pratolino*, e dai contadini *Pretajuolo*.

Pratajuolo, è detta pure una sorta di gallina.

— PRATOLINA, vedi sopra tra le erbe prative.

Pratolino, al masch. verrebbe a dire piccolo prato; ma oramai è divenuto nome proprio di una villa reale presso Firenze.

— PRATOSO, che ha buoni e feraci prati e pasture

— PRATICCIO, terreno a prato, che, in qualche vocabolario, è detto anche *Pratizia*.

Praticci, diconsi propriamente alcuni pezzi di terreno appratito intorno alle case coloniche: « Resedi con praticci; Praticci di poco resultato. »

— APPRATIRE, ridurre a prato, e in senso neutro, farsi prativo, vestirsi d'erba a guisa di prato.

TAGLIARE, detto dell'erba de' prati, vale farne la raccolta, per darla in verde al bestiame, o per essere seccata e convertita in fieno: « Tagliare i prati; Tagliare la medica; Quando l'erba è in punto di farne fieno, si taglia. »

Se il foraggio deve essere ridotto a fieno, dicesi anche « Tagliare il fieno, Tagliare a fieno. »

Variando la voce, esprimono la stessa operazione coi verbi *Segare*, *Falciare*, *Frullanare*: « Segare gli erbaj; Falciare il prato di trifoglio incarnato; Si frullana la lupinella. » Vedi *Falce*, *Falciatrice*, Art. III. § 2.

— TAGLIO, l'operazione del tagliare i prati; e il prodotto che se ne ha: « Se fate presto il primo taglio della medica, il secondo non fiorisce che poco o punto; In ottobre va fatto l'ultimo taglio della medica, perchè le brinate mandano a male tutti gli steli; Il trifoglio dà spesso il taglio abbondante in settembre »

— TAGLIATA, lo stesso che taglio: « I Toscani, e quanti non hanno irrigazione, non fanno che due sole tagliate ai prati misti. »

Anche usasi *Taglia*, per tagliata o taglio; « Per tre taglie del trifogliajo mi ci vollero diciotto opere; Due taglie a fieno. »

PASSATA, quella striscia di prato che rimane tagliata dalla frullana, che vi è passata sopra: « Fare una passata, due passate ec.

Dicesi anche dell'erba segata e lasciata in istrisce dalla frullana: « La macchina falciatrice lascia il foraggio sparpagliato, o non in passate. »

STERGAJO, STERGATA, chiamano il foraggio di più passate riunito co' rastrelli e ammontato pel lungo.

— STERGARE, l'operazione di fare gli stergai.

SPANDERE, voce con la quale esprimono l'operazione complessa di sciogliere gli stergai, di stendere e sparpagliare uniformemente sul prato l'erba da ridursi in fieno, servendosi a quest'uopo delle palmole: « Spandere il fieno sulle passate. »

— SPANDIFIENO, nome di una macchina per spandere il fieno.

RIVOLTARE, andar sovvolgendo e stuzzicando con forche, o altro, il fieno sparso sul prato per

affrettarne il prosciugamento: « Le passate di tanto in tanto si rivoltano; Rivoltare il fieno. »

— RIVOLTATORE, nome di una macchina per rivoltare il fieno.

POSTA, nome di ciascuno di que' mucchi di fieno che si fanno sul prato, e si lasciano la notte, per spanderlo il dì appresso e finire di asciuttarlo: « Per rivoltar le passate del medicajo, e quindi far le poste, si richiede mezz'opera di donna a quadrato; Disfare le poste. »

— POSTARELLA, piccola posta: « Falciate le vecce, la sera se ne fanno delle postarelle; Nel giorno seguente si fa una posta sola di tre postarelle. »

— APPOSTARE, fare le poste: « Il trifoglio si secca in giugno con prestezza, sicchè gli basta un giorno intiero di sole per essere rivoltato e appostato; Appostare il fieno. »

— APPOSTATURA, l' azione di appostare: « Spese di appostatura. »

CAPPA, usasi in senso analogo a posta: « Il trifoglio pratense disposto in cappe si lascerà sul prato insino a che sia seccato sufficientemente; Se lasciate in cappe il fieno sui prati, disponetelo sopra i posti più elevati. »

La *Cappa* pare che esprima mucchio più grande e da durare più a lungo che non la *posta*, la quale sta solo sul prato dalla sera alla mattina.

Sono pure dell' uso, *Mucchio*, *Mucchietto*, *Monte*; e « Fare i mucchi, i monti; Ammucchiare, Ammontare; Se dovete consumare il vostro fieno nel vitto delle vaccine potreste ammontare l' erba appena falciata, e lasciarla tanto che cominci a ribollire. Allora disfate i monti, allargate il foraggio e presto l'avrete secco. »

RACCATTARE, RACCOGLIERE, RAVVIARE, dicesi del fieno, e vale levarlo dal prato, quando ha toccato il giusto punto di secchezza.

— RACCATTAFIENO, specie di rastrello meccanico tirato da cavalli per uso di ravviare il fieno d' in sul prato.

Quest' arnese, fu introdotto da poco tempo; epperò per tale faccenda si adoperano ancora comunemente i rastrelli ordinarj.

Raccattato il fieno e caricato sui carri, si porta alla casa poderale o alla fattoria, ove si ripone e si conserva in *fienili*, in *capanne* o *capannoni*. (Vedi sotto Art. I.) ovvero se ne fanno *biche*, o *barche*, o *pagliaj* (Vedi Art. VII).

FIENO, l'erba di prato, sia naturale, sia artificiale, quella di cigli di fosse, di viottole, ecc. tagliata e' ridotta secca per pastura del bestiame.

Fieno, non manca del plurale, come asserisce il Puoti, poichè i Toscani dicono: « Segare i fieni; Prosciugamento e condizionatura dei fieni; Luoghi da riporre i fieni ec.»

— FIENO MAGGESE, quello della prima segatura dei prati naturali misti, asciutti, o irrigui, che è il migliore; così detto perchè si fa in maggio.

— FIENO GRUMERECCIO, definiscono i vocabolarii per fieno serotino più corto e più tenero del maggese; ed anche per fieno che si fa sulle stoppie.

Dove i prati non si falciano che due volte all' anno, perchè non havvi irrigazione, la distinzione di *fieno maggese*, e *fieno grumereccio*, che anche dicesi *fieno settembrino*, o *secondo fieno*, sta bene; e i primi compilatori del vocabolario, che erano toscani, limitandosi alle pratiche agrarie del loro paese, e del loro tempo, non potevano specificare il fieno altrimenti. Ma formatisi i prati irrigui, e facendosi in essi più di due tagli, l' anzidetta distinzione non tenne più, e se ne fecero altre, secondo i paesi. Così nel lucchese, dopo il primo taglio, che dà il *fieno maggese*, se ne fa un secondo in luglio, detto *guaime*; poi un terzo alla fine di settembre, che addimandasi *terzeruolo*, o *settembrino*. Nel Mugello invece, chiamasi *guaime* il terzo taglio. In Lom-

bardia, si ha il fieno *maggese*, l'*agostano*, e il *terziruolo*.

— GUAIME, definisce il vocabolario per erba tenera che rinasce nel prato, dopo la prima falciatura.

La definizione è esatta, parlandosi di prati nei quali si fanno due sole falciature; ma dove se ne fanno di più? Nell'uso generale, pare che questa voce significhi l'erba che rimette dopo una tagliata, sia essa la prima, o la seconda, o la terza. Infatti *guaime*, trovasi adoperato per indicare, ora il fieno grunereccio, o secondo fieno, ora il terzo, e talvolta anche la *pastura* E parlando dei prati artificiali *guaime*, è il rimettiticcio di essi prati: *Guaime di trifoglio*, *Guaime di medica*.

Guaime, da molti coltivatori è detto anche il sovescio di lupini.

— PASTURA, PASCIONA, dicesi l'erba che rimette nei prati dopo l'ultima tagliata a fieno, e che si fa pascolare dalle bestie. Nei prati asciutti la si ha dopo il secondo taglio, e negli irrigui dopo il terzo, e corrisponderebbe al *quartirolo* dei Lombardi.

Fieno di filo, Fieno fine, quello formato di erbe che danno filo senza foglie. Il suo opposto è *fieno fogliuto*.

La voce *filo*, entra in altre locuzioni, come *Fieno seccato sul filo; Vendere la lupinella sul filo* (cioè sul prato, e da falciarsi).

— FIENO GROSSOLANO, chiamasi il prodotto dei prati che hanno un carattere misto di asciutto e di palustre, composto di piante terrestri ed acquatiche: « Il fieno grossolano che si raccoglie nell'agro pisano, è acquistato da'contadini. » È detto anche *Fieno da vacche*, o *da vaccine; Fieno di padule; Fieno grosso; Mezzo fieno:* « I mezzi fieni, detti da vacche, del nostro padule, empiono il ventre agli animali, ma non li nutriscono che scarsissimamente. » — Il suo opposto è *Fieno gentile*, quale è quello dei prati naturali, detto anche *Fieno normale*.

— FIENO BRUNO, il fieno che per mala condizionatura, e soprattutto per troppo ribollimento, si è guastato, prendendo una tinta bruna. Dicesi anche *Fieno riscaldato, Fieno ribollito*.

Una moderata fermentazione conferisce alla buona condizionatura del fieno. Quando esso è ancora *fresco*, o *frescone*, come dicono, cioè non bene prosciugato, e lo ripongono tale e quale, o per paura di pioggia, o per incuria, o per altro, un'eccessiva fermentazione può mandarlo a male. Per ovviare a questo pericolo, usano alcuni in tal caso, stratificarlo in capanna con la paglia, la quale succhia l'umido che ancor ritiene il fieno; ovvero, lo appagliajano all'aperto (Vedi *Pagliajo*, Art. VII), e invece di uno stilo in mezzo del pagliajo, ne pongono tre o quattro, i quali unendosi alla punta, e slargandosi nel fondo, vi lasciano un vuoto, che impedisce al fieno di ribollire, e guastarsi.

Il fieno dei prati artificiali distinguesi dal nome delle piante, onde si compone: quindi *Fieno di trifoglio; Fieno di lupinella*, ecc.

Per la stessa ragione dicesi *Fieno di forasacco, Fieno di paleo*, ecc quello formato dalle erbe di questo nome.

Il fieno di paleo, è detto anche *Fieno di monte*, perchè si raccoglie pei monti, e pei dirupi dai pigionali, che poi lo vendono. È più aromatico, ma più duro di quelli di pianura, ed anche meno nutrienti fra quanti se ne conoscono, perchè spesso seccato sul filo.

Fieno cervino, chiama il Lastri quello che trovasi sulla sommità dei monti, composto di erba fresca nuova mescolata con la secca di due o tre anni, perchè non è da veruno nè segata, nè pasciuta; e aggiunge che questo fieno fa venire il dolore a' cavalli che non vi sono assuefatti. . . . . .

Fieno lupino, dicesi una sorta di fieno spontaneo, che nei contorni di Castel Fiorentino, nasce ordinariamente un anno sì, e l'altro no.

Vi è infine il *Fieno di cigli*; il *Fieno di viottole*; il *Fieno di resedi*, ecc. che spiegano col nome la loro origine.

Fu veduto sopra che *Fieno stellino*, chiamasi la *Panicastrella*; *Fieno greco*, la Trigonella; *Sano fieno*, o *Fieno maremmano*, la Lupinella; *Fieno d' Ungheria*, la Medica.

In luoghi arenosi e marittimi, nasce il *Fieno meschino*, come volgar. è detto il *Lagurus ovatus*; altrim. *Coda di lepre*, *Piumino*.

— FARE IL FIENO, FARE IL FIENO A MANO, nel linguaggio dei contadini toscani, significa andar colla falciuola a rubarlo qua e là, e per lo più sui monti: genere di industria che vive anche in altri paesi.

— ABBONDANZA DI FIENO, CARESTIA DI PANE, se le condizioni atmosferiche favoriscono in un' annata lo sviluppo delle erbe, da produrre abbondanza di fieno, si avrà probabilmente scarsezza di cereali.

— RETI DA FIENO, è un intessuto di funi a larghe maglie per uso di pesare e trasportare fieno, e simili.

Per pesare i foraggi stretti nelle reti da fieno, si sollevano con una manovella adagiata sopra il *Trespolo*, o *Capra*, arnese che anche serve per pesare le legna e simile.

— VANGA DA FIENO, ferro tagliente a foggia di vanga, di corto manico, il quale serve a tagliare il fieno a fette in capanna, al pagliajo, o simile.

— UOMO DI FIENO, lo stesso che *Uomo di paglia*, più comune nell' uso. Vedi *Paglia*, Art. VII.

— FIENACCIO, cattivo fieno: « Fienacci palustri detti da vacche. »

— FIENOSO, abbondante di fieno. *Paglia fienosa*, chiamano i contadini quella che ha al piede di molte erbe, o, come dicono anche, che ha molto calcio.

— FIENAJUOLA, FIENAROLA, nome volgare della *Poa trivialis*, e della *Poa pratensis*.

— FIENAGIONE, l'atto e il tempo di raccogliere il fieno: « La fienagione è stata avversata da continue pioggie. »

— FIENILE, FENILE, luogo in vicinanza della stalla, nel quale si ripone una quantità di fieno da bastare per un certo tempo all'uso della medesima.

— FIENAJA, chiamasi una capanna meno custodita del fienile, per uso di riporvi il fieno.

— FIENALE, FIENAJO, agg. di strumenti che servono alla manipolazione del fieno, come falci, forche, e simili.

— FENIA, chiamasi nella montagna pistojese, il pagliajo di fieno.

— AFFIENARE, pascere di fieno: « Bestia affienata. »

— AFFIENIRE, venir su stentato, e sottile come il fieno: dicesi delle biade, e dell' erbe.

— SFIENARE, pulire i covoncini del frumento dal fieno, ossia dall' erbe.

Per far questo, i contadini pigliano il mannello del grano per la punta, e colla falciuola lo liberano dalle erbe, che sono attaccate al piede del medesimo.

Sfienato, detto di paglia o simile, vale non legata, sciorinata, e sciolta come si tiene il fieno.

RADICI DA FORAGGIO, sono dette certe piante le quali, oltre al dare foraggio verde colle loro fronde, potendosi di alcune di esse formare prati temporanei, o erbaj, ne somministrano anche, e copiosamente, colle loro radici carnose: tali sono le rape, le barbabietole, ecc.

Si trovano indicate anche sotto i nomi di *Radici foraggi*, *Radici edulì*, o *alimentari*, *Foraggi carnosi*.

Alcuni, nelle radici da foraggio, comprendono anche le patate, i tartufi di canna o topinambur, ecc. i quali più propriamente si chiamano da altri, *Tuberi da foraggio*. Vedi *Trinciaradici*, *Lavaradici*, Art. III. § 2.

RAPA (*Brassica rapa*), ha la

radice carnosa di un bianco sudicio, i fiori gialli, le foglie grandi, alterne, di un verde cupo, le radicali distese sul terreno, le silique lunghe, i semi minuti rotondi, alquanto rossi.

Se ne conoscono due varietà principali: l'una a radice globosa, che pochissimo si approfonda nel terreno, detta *Rapa tonda, Rapa ortolana*, ed è la più ricercata; l'altra a radice lunga, cui danno il nome di *Rapa lunga*, ed anche di *Rapignone, Rapone* Di queste poi vi sono le sotto varietà, desunte dal colore, dalla forma, ecc. trovandosene di polpa gialla e delicata, di tinta rossa, o nera, o verdastra nella parte della radice che rimane scoperta, di più o meno rotondeggianti, ecc.

Sono le rape di uso cibario per gli uomini, e per le bestie, tanto le radici, o zucchi, quanto le foglie o grumoli, detti *Broccoli di rapa*, o corrottamente *Gallonzoli* (da *Tallonzoli*, o talli). Si coltivano anche pel seme che producono in grande quantità, e dal quale si trae olio buonissimo per varii usi; donde la distinzione di *Rape da seme, Rape da foraggio*, ecc.

— ZUCCO, CAPO, chiamano la radice ingrossata della rapa: « Le rape non hanno ancor fatto zucco; Le rape primaticce vegetarono bene e fecero grossi capi. »

Zucco, dicesi pure la radice della barbabietola e della carota: « Nello sbarbare le bietole da foraggio si abbia cura di non offendere gli zucchi. »

— SE VUOI BUONA RAPA PER SANTA MARIA (15 agosto) SIA NATA: le rape possono considerarsi, secondo il tempo della sementa, come coltura estiva; ovvero come coltura autunno invernale Nel primo caso, si seminano nell'aprile o maggio, associate al gran turco; ma se l'estate sia asciutta, non fanno capo, ove non sia possibile di irrigare i campi. Il loro prodotto è più sicuro, seminate nell'agosto come coltura invernale, e si associano allora al granturco, o saggina, o vena per foraggio. Si raccolgono poi nel verno secondo il bisogno per darle ai bestiami, mescolate con lo strame secco.

— GUAI A QUELL' ANNATA CHE GENERA SAGGINA E RAPA, l'annata fresca e umida favorisce la vegetazione della saggina e della rapa, ma ne soffrono i cereali ed altre colture. Dicono nello stesso senso: « Anno fungato, anno tribolato. »

— PARERE UNA RAPA DI VAL DI CHIANA, dicono per modo di paragone: la val di Chiana fa di grosse e belle rape.

— RAPA, dicesi un uomo di poco senno e di corto intelletto, altrimenti *Testa di rapa*. A un codardo si dirà invece *Cuore di rapa*.

— ANIMALE DA RAPA, modo ingiurioso, quasi si dicesse bue.

Nella *Fiera* del Bonarroti trovi *Animal da rape* e *da treggea*, dicendosi scherzosamente *treggea* per *treggia*.

— VOLERE CAVAR SANGUE DA UNA RAPA, voler da uno quello che non può dare.

— CONFETTARE UNA RAPA, far benefici e cortesie a chi non vale.

— RAPUGLIO, campo seminato a rape, quantità di rape; ma questa voce non è usata che nel proverbio: « Semina di luglio se vuoi avere un buon rapuglio. » Per la spiegazione vedi il prov. antecedente: « Se vuoi la buona rapa, ecc. »

— RAPAJO, erbaio di rape mescolate con vena, saggina e simili.

Rapajo, suol dirsi, nell' uso comune, per ritrovo, o opera d'inchiostro, o cosa qualunque ove sia confusione e disordine grande: « Quella casa, quella commedia, è un rapajo. »

— RAPATA, colpo scagliato con una rapa: « Pigliare, rincorrere uno a rapate. »

— RAPINI, chiamansi a Livorno i talli o tallonzoli delle rape, cioè

gli steli di questo piante quando sono per fiorire e produrre i semi.

A Firenze, sono detti *Broccoli*, (quasi *Brassiculi*) di *rapa*; e a Pistoja, *Gallonzoli*. Vedi *Tallo* Art. V. § 3.

Rapino, è anche nome volgare dell' *Erisimum officinale*, erba che nasce lungo le strade e nei luoghi incolti; altrim. *Rapa salvatica*, *Erba cornacchia*, *Erba crociona*, *Senapaccia salvatica*. Cottivata si mangia con l'erbe primaticce da cuocere.

Da *rapa*, presero il nome il *Rapunzico* (*Œnothera biennis*), pianta erbacea, a fiori gialli, soavemente olezzanti, comune lungo i torrenti ed i fiumi, e coltivata in alcuni orti per le sue radici grosse, carnose, di sapore gradevole, che mangiansi come le rape; il *Raperonzolo*, o *Raponzolo*, o *Raponzo*, (*Campanula rapunculus*), che trovasi da per tutto nelle prode e nei luoghi erbosi e boschivi, e mangiasi in insalata; il *Rapaccione*, (*Brassica napus*), del quale vedi all'Art. X; il *Rapaccino*, o *Rapicello*, che è così chiamata in alcuni luoghi la *Sinapis arvensis*, ec.

BARBABIETOLA (*Beta vulgaris*), coltivata da un pezzo negli orti per gli usi della cucina, ed ora anche nei campi per foraggio in grazia della sua grossa radice, la quale si dà affettata al bestiame, specialmente al vaccino che si alleva per l'ingrasso o pel latte. In alcuni paesi è adoperata anche per la fabbricazione dello zucchero.

Le principali sue varietà sono:

— BARBABIETOLA BIANCA o BIANCO-ROSSA detta *moscadella*, che si preferisce alle altre per l'alimento del bestiame: ha la radice a forma di pera, poco ingrossata, tessitura compatta, internamente bianca.

Una sotto varietà della barbabietola bianca suolsi indicare col nome di *Barbabietola da zucchero*, ed anche con quello di *Radice d'abbondanza*, o *Radice di carestia*. Questa, coltivata in terreno sciolto e ben concimato, cresce a notabile grossezza

— BARBABIETOLA ROSSA, distinta per la radice rotondeggiante o bislunga cilindrica, sovente per metà fuori del suolo, per la buccia di un rosso più o meno carico, e per la polpa bianchiccia, a zone di un bel color di rosa.

— BARBABIETOLA GIALLA, ha la radice di forma variabile, spesso appuntata ai due capi ed in gran parte scoperta, la buccia di un bel giallo dorato, la carne bianca, leggermente tinta di paglierino negli strati più esterni, tenera, di buon sapore.

— BARBABIETOLA RAPA, ha la radice tutta sprofondata nel terreno, talvolta concava nella parte superiore, più radamente arrotondata, di color rosso porporino, a carne bianca, intersecata da zone di un rosso più chiaro: vuolsi la migliore per gli usi della tavola.

— BARBA, dicono accorciando la parola i contadini, per barbabietola: « Barbe seminate sul posto; Barbe allevate nel semenzajo; Campo messo metà a gran turco e metà a barbe. »

— BIETOLA, detto medesimamente per barbabietola: « Sarchiare, diradare le bietole; Le bietole si tolgono in ottobre, per far posto al frumento; Nel levar le foglie alle bietole, che si debbono conservare in magazzino, si badi a non rompere la pipita. »

BIETOLA, o BIETA, è anche nome speciale di una sotto varietà di barbabietola bianca, contrassegnata dallo sviluppo straordinario della costola di mezzo delle sue foglie, e che non fa lo zucco. Questa pianta coltivata negli orti fornisce in primavera certe erbucce, che, sotto il nome di *Minuto*, o *Bietola da erbucce*, o *Bietola da zuppe*, si adoperano in cucina; e più tardi le così dette *Costole*, le quali si mangiano acconciate con burro e cacio alla maniera dei cardi.

— ESSERCI COME LA BIETOLA NE' TORTELLI, si dice di persona

che in un dato luogo non ha ufficio proprio, nè è valutata molto, ma è solo per far numero.

Si badi che i *Tortelli* dei Toscani si fanno della stessa materia della torta, cioè di varie cose battute e mescolate insieme, tranne che sono in pezzi più piccoli. Quelli che a Milano sono detti *Tortelli*, a Firenze li chiamano *Galletti*, se piccoli e di sola farina; e *Bombe*, se grossi e con uova.

— MANGIAR BIETOLE, si trova usato prover. per aver paura.

— BIETOLINA, vedi *Erba guada* Art. X.

— BIETOLONE, BIETONE, nomi volgari dell' *Atriplex hortensis*, pianta che si coltivava una volta per mangiarsi in erba a guisa degli spinaci; detta altrimenti spinacione, *spinace salvatico*.

Bietolone, detto di persona, vale dappoco, sciocco, svenevolone.

— VENIRE IN BIETOLONE, IMBIETOLIRE, SBIETOLARE, intenerirsi, esser preso da amore, da compassione, e darne segno al di fuori.

PATATA, POMO DI TERRA (*Solanum tuberosum*), pianta e radice tubercolosa originaria del Perù, coltivata oramai generalmente in Europa, sia per alimento dell'uomo, sia per quello del bestiame.

Diverse sono le specie, o piuttosto varietà delle patate; comunemente si distinguono in *primaticce*, i cui tuberi hanno la buccia bianca, o gialla, e sono più rotonde e più delicate, e in *tardive* o *serotine*, che tendono al rossiccio.

I frutti o tuberi della patata non sono che rigonfiamenti che si formano sopra gli steli o rami sotterranei della pianta madre. Le gemme, onde sono cosparsi, diconsi *Occhi* o *Poppine*.

— ACCIECARE LE PATATE, togliere gli occhi superflui alle patate che si destinano alla coltura.

— MALATTIA DELLE PATATE, chiamasi con termine generico una malattia che aggredisce le patate. I tuberi presentano dei nòccioli rossastri, nei quali il tessuto è indurito: lo stelo diventa nero, le foglie si accartocciano, e la pianta perisce.

— RIBOLLIRE, dicesi delle patate quando nel terreno comincia-no a subire una alterazione, la quale talvolta è un principio di putrefazione, tal altra una modificazione della sostanza del tubero vicino a germogliare.

Aver le patate ai piedi, dice il popolo di chi ha qua e là degli ingrossamenti morbosi, pei quali è costretto a farsi fare scarpe larghissime, o di panno, piuttosto che di pelle, chè altrimenti non potrebbe camminare. In un senso poco dissomigliante dice anche, *Avere i piè ciocci*.

Patata, chiama pure il popolo chi ha le patate ai piedi; come dicesi *Gobbo* a chi ha la gobba, ec.

Farsi tirar le patate, e anche *Farsi patatare*, è come dire: farsi melare, farsi fischiare, e si applica ai comici, ai cantanti poco pratici, ecc.

TARTUFO DI CANNA, TARTUFO BIANCO, PATATA SALVATICA, PATATA AMERICANA, TOPINAMBUR, GIRASOLE DEL CANADA', (*Helianthus tuberosus*), pianta nativa dell' America, educata prima negli orti come oggetto di curiosità, ed ora coltivata anche come foraggio ne'campi. Le radici producono certi tuberi bernoccoluti, rassomiglianti ai barbocchi di canna, ma più rotondi, rossicci esternamente, dentro bianchissimi, fecolenti, di sapore alquanto dolce. Mescolati ad altri foraggi sono ottimi e promuovono in ispeciale modo la secrezione lattea.

Il tartufo di canna sopporta i climi e i terreni secchi, si propaga e si coltiva come la patata.

BATATA (*Convolvulus batatas*), pianta che produce tuberi simili a quelli della patata, ma più grossi, bruni al di fuori, e che rammentano il gusto della ca-

stagna. Si mangiano crudi e cotti, e si possono introdurre con vantaggio, a preferenza del pomo di terra, nella panificazione. Questi, e gli steli, sono mangiati avidamente dal bestiame.

Alcuni la chiamano *Patata dolce*, *Patata di Spagna*, ciò che può dar luogo a un grande equivoco, facendosi congeneri due piante che nulla hanno di comune tra loro. Le fu dato anche il nome di *Pere di terra*, col quale pure la batata viene a confondersi col *Glycine Apios*.

La coltura della batata, che si fa largamente nelle Indie, nel Giappone, ecc., è ancora assai ristretta in Italia; e benchè raccomandata dal Ridolfi e dai Lambruschini, i contadini toscani non ebbero mai in pregio il suo prodotto.

IGNAME DELLA CHINA, (*Dioscorea batatas*), produce tuberi nutritivi, che hanno il sapore della mandorla dolce. I primi saggi di coltivazione di questa pianta esotica furono fatti dal profes. Parlatore nell'orto botanico di Firenze; ma non si può dire per anco che essa sia una buona conquista per la nostra economia agraria.

CAROTA (*Daucus carota*), pianta che fornisce grosse radici, coniche, lunghissime, per lo più gialle, di buon sapore, e nutritive. Ve ne sono anche di bianche, di rosse, di arancione, ecc., nelle diverse varietà.

La carota coltivasi, non solo negli orti per gli usi della cucina, ma in alcuni luoghi anche ne'campi, come pianta da foraggio, utile specialmente per ingrassare il bestiame.

Una varietà salvatica della carota (*Daucus carota sylvestris*), trovasi nei campi, lungo le strade, in tutti i luoghi erbosi, fiorita nel mese di giugno; è detta volgarmente *Carota salvatica*, ***Pastinaca salvatica***, ***Capo bianco***.

Carota, nel linguaggio comune, dicesi per trovato non vero; onde i modi: *Piantare*, *Appiccare*, *Ficcare*, *Infilzare*, ecc., *carote*, dare ad intendere cose non vere. Dicesi anche prov.: « E' c'è ammattonato, le non s'attaccano, ovvero, Le carote non s'attaccano, » quando altri racconta cose non credibili E all'opposto, « Entrare la carota a uno, » dicesi quando egli crede cosa non vera.

— CAROTACCIA, pegg. di carota, per lo più nel senso di trovato non vero.

— CAROTAJO, chi vende carote, nel proprio e nel figurato.

Nel secondo significato fu detto anche *Caroliere*.

— CAROTARE, dare ad intendere cose non vere, o strane.

PASTINACA, PASTINATA (*Pastinaca sativa*), pianta che ha una radice principale, che si gitta perpendicolarmente entro terra, ed è carnosa, biancastra, gialliccia o rossastra. Questa radice, di buon odore e sapore, è detta dai Toscani *Pastricciano* (donde credo derivato il metaf. *Pastricciano*, detto a uomo semplice, ecc.), e mangiasi cotta come la carota. Anche è utile per alimentare il bestiame nell'inverno, al qual uopo alcuni la coltivano in grande ne'campi.

La pastinaca allo stato selvatico nasce comunemente nei prati, ove riesce inutile e anche nociva, perchè ruba lo spazio e l'alimento alle buone erbe; oltrechè nella falciatura del fieno, i suoi fusti induriti e quasi legnosi resistono alla falce, e sono di nessun valore misti al foraggio, perchè il bestiame lo rifiuta. I contadini la conoscono sotto il nome di *Pastinaccini*; nome che danno pure in alcuni luoghi, alla carota salvatica.

Pastinaca salvatica, chiamasi pure volgar. *l'Athamanta cretensis*, o *Daucus creticus*, e il *Daucus carota sylvestris*.

FICCAR PASTINACHE, ha il signif. di ficcar carote. Vedi sopra *Carota*.

RUTABAGA, CAVOLO RAPONE (*Brassica napobrassica*), produce una bella radice di color giallastro, di forma quasi globosa,

più nutriente della rapa. Coltivasi per pastura del bestiame. È detto da alcuni anche *Cavolo di Svezia, Cavolo di Laponia.*

Serve ad accrescere la provvigione di foraggio anche la coltura del *Cavolo da bestiame*, o *Cavolo da falciare* (*Brassica campestris pabularia*), che ha la radice fusiforme, gracile, ed il fusto accorciato.

PERE DI TERRA (*Glycine Apios*), pianta nativa della Virginia, e che viene bene anche nel nostro suolo. Si propaga per mezzo delle radici, le quali sono molto estese ed ingrossate, a nodi, come pere, o nespole. Sono profittevoli per pasturare il bestiame, meno però delle patate.

Molte altre piante, tanto esotiche che nostrali, potrebbero colle loro radici o tuberi, somministrare alimento al bestiame, come ne hanno fornito agli uomini in tempo di carestia. Tali sono, per es.: il *Porraccio*, o *Porazzo*, o *Cibo regio bianco*, o *Asta regia* (*Asphodelus ramosus*); il *Giglio turco*, o *Giglio narciso* (*Hemerocallis fulva*); il *Panporcino*, o *Ciclamino*, o *Pan terreno* (*Cyclamen europœum*); la *Castagna di terra*, o *Pancacciolo* (*Bunium bulbocastanum*); la *Canna d'India* (*Canna indica*); l'*Erba pepina*, o *Trina di Fiandra*, o *Filipendula* (*Spiræa Filipendula*); il *Sigillo di Salomone*, o *Mughetto selvatico* (*Convallaria polygonatum*); il *Sigillo di S. Maria* (*Convallaria multiflora*); l'*Aro serpone*, o *Pan di serpe*, o *Lingua di serpe*, (*Arum dracunculus*); il *Gichero*, o *Gicaro* (*Arum maculatum*) ecc. Le radici bulbose di tutte le piante *orchidee*, seccate e macinate forniscono una sostanza farinacea e alimentizia; e tra le altre, le *Cipolle di serpe*, o *Cipolle da due foglie*, o *Testicolo di volpe* (*Orchis bifolia*); il *Testicolo di cane*, o *Giglio di prato* (*Orchis morio*); il *Palma Christi*, o *Giglio basilico* (*Orchis maculata*); il *Barbone*, o *Pane del cuculio*, o *Fior cappuccino*, o *Ficcanaso* (*Orchis hircina*), ecc.

ARTICOLO X

PIANTE TIGLIOSE, COLORANTI, OLEOSE, INDUSTRIALI, ECC.

LINO (*Linum usitatissimum*), erba annua, originaria, come si crede, dell'Egitto, nota per gli usi economici che si fanno della sua scorza, per l'olio che si cava da' suoi semi, utile per molte arti, e per uso medico. Ha il fusto eretto, semplice, alto da sei decimetri, con foglie lanciuolate, alterne, fiori di colore turchino, disposti a pannocchia.

Si conoscono parecchie varietà di lino, di cui lo principali sono il così detto *Lino caldo*, che ha il fusto più basso, più grosso e più ramoso, che somministra un tiglio meno lungo e meno fino, e che è quello più generalmente coltivato; il *Lino freddo*, o *Gran lino*, o *Lino fino*, o *Lino di Riga*, da cui si ottiene un tiglio più fino, più lungo, ma meno forte. Sonovi poi parecchie sottovarietà intermediarie, dovute alla coltivazione, alla natura del suolo e del clima, fra le quali però le più importanti per l'agricoltura e per il commercio, sono quelle che distinguonsi coi nomi di *Lino marzuolo*, e *Lino vernino*.

— LINO MARZUOLO, LINO ESTIVO, o ESTIO, LINO D'ESTATE, varietà di lino che si sementa di primavera, quando non ci sia più pericolo di gelo.

Alcuni vocabolarii registrano *Stio* per aggiunto di una qualità di lino. La voce è presa dal Palladio: « Di questo mese (febbrajo) seminano lo lino stio in terra sciolta. » Che ne sa il lettore dopo questo? S'aggiunga che *stio* è una stroncatura di *estio*, e la voce si farà di chiaro significato.

— LINO VERNINO, o VERNIO, LINO D'INVERNO, LINO AUTUNNALE, quello che si sementa in autunno, nei paesi ove può reggere ai geli invernali. E il *lino ravagno* dei Lombardi, che distinguesi dall'altro per la sua rusticità, per la ruvidezza del suo tiglio, non che per la forma rotondeggiante e per il colore scuro de' suoi semi.

— MARZO MOLLE, LIN PER LE DONNE, il lino ama i climi umidi, e col favore dell'umidità, il lino marzuolo presto germoglia e cresce.

E a rovescio:

— QUANDO MARZO VA SECCO, IL LINO FA CAPECCHIO, nei climi piuttosto secchi, il lino marzuolo va incontro alla siccità, e resta sempre corto.

— PER LA FIERA DI PRATO (8 settembre), o SEMINATO, o NATO, intendi il lino vernino.

— A SAN BERNARDINO (20 maggio), LA FIORITURA DEL LINO.

Il lino manda su ordinariamente un solo stelo; ma se questo soffre al sopraggiungere di forti freddi, allora sfigliuola, cioè si ramifica con danno del prodotto: quindi il proverbio: *Figlio di fava, e babbo di lino*, che fu già dichiarato nell' Art. IX, alla voce *Fava*.

Quanto ai lavori di sementa, e alle cure consecutive, che si soglio-

no adoperare intorno al lino, ecco ciò che si pratica. Questa pianta si semina molto fitta in terreno sciolto, ricco di vecchia forza, possibilmente fresco, sminuzzato e diviso in maneggie larghe, e piane. Si ripulisce più volte dalle erbacce, che lo imbrattano, specialmente il lino di inverno. Questa *ripulitura* si fa con le mani, non potendosi collo zappetto.

— SVELLERE, DIVELLERE, SBARBARE IL LINO, operare la raccolta del lino, levandone da terra gli steli con le loro radici.

La raccolta del lino si fa di giugno. Per ottenere il lino di tiglio fine, si svelle prima che il seme sia maturato. Divelto appena sfiorito, dà un tiglio finissimo. Se lo si lascia nel terreno fino a maturità completa, ossia fino a che i fusti prendono un colore giallo dorato, e le cassule cominciano a screpolarsi, come occorre fare per avere il seme per le successive semente, il tiglio riesce più grosso e di poco valore.

I gambi del lino, riuniti a *fascetti*, o *manate*, o *manne*, si adagiano sul suolo a seccare, ponendo ritti quelli, dai quali si vuole cavare il seme, perchè le granella finiscano di maturare all' aria libera.

— SGRANARE, BATTERE IL LINO, cavare il seme contenuto nelle casselle, mediante la percossione delle medesime.

Generalmente si fa la sgranatura del lino, pigliando una manata di piante per la radice, e battendone con un mazzuolo di legno la sommità. Alcuni fanno uso anche della *Capra*.

— CAPRA, CAPRINA, è un cioceo fitto su tre piedi, dal quale esce un grosso legno quadrato e biforcuto augnatamente, nella cui biforcatura si fanno passare le manate di lino per batterle col mazzuolo, e sgranarle.

Battuto il lino, per accomodarlo alla macerazione, si riuniscono più manate, e se ne fanno *fasci* o *fastelli*, (o *mazzi*, come registrano i vocabolarii). Vedi sotto *Macerare*, dopo *Canapa*.

— LINO, in senso più ristretto, dicesi del tiglio che si cava dalla pianta di questo nome: *Lino fine*, *Lino grossolano*, ecc.

Lini, al plur. si prende per tela, biancheria e simili.

— LINO, fa anche l'uffizio di aggiunto, come in *Panno lino*, *Pezza lina*, ecc.

Il nome di *Lino*, nel linguaggio volgare, ed eziandio in alcuni libri, è stato per una qualunque analogia esteso a diverse piante di altri generi. Chiamasi *Lino di Siberia*, il *Linum perenne*, che vedesi fiorito in estate in luoghi sterili e montuosi; *Lino d'America*, l'*Agave americana*, da cui si ottiene un tiglio ottimo per far cordami e tele grossolane; *Lino della Nuova Zelanda*, il *Phormium tenax*, delle cui fibre si fanno stuoje, e altri tessuti; *Lino salvatico*, il *Linum catharticum*, che nasce nei luoghi erbosi, ed è purgativo, e l'*Anthirrinum linaria*, che trovasi in tutti i campi, e lungo le ripe delle fosse e dei poderi, fiorilo di maggio, e qualche volta in autunno, con fiori gialli, detto anche *Ramerino salvatico*; *Lino de' muri*, l'*Anthirrinum majus*, che nasce nei muri, ricercato molto dalle api pel suo fiore, che varia dal bianco al rosso chiaro, cupo e porporino, noto anche sotto i nomi di *Bocca di leone*, *Capo di bue*, *Capo di cane*; *Lino delle fate*, la *Stipa pennata*, gramigna che produce lunghissime reste piumose argentine da servire alle donne per pennacchi; *Lino di lepre*, la *Cuscuta europæa* (Vedi tra le erbe nocive nell'Appendice all' Art. VII), così detta a cagione de' suoi filamenti, coi quali dicesi che le lepri guarniscono il loro covilglio.

— LINAJUOLO, LINARUOLO, colui che negozia in lino, che lo lavora.

— LINSEME (composto da *lino* e *seme*), nome che si dà comunemente ai semi del lino coltivato:

Cataplasmi di linseme; Farina di linseme; Olio di linseme, ecc.

CANAPA, CANAPE (*Cannabis sativa*), pianta della famiglia delle urticee, a fusto diritto, semplice, quasi quadrangolare, leggermente vellutato, alto da due metri, colle foglie opposte, picciuolate, spartite in cinque fogliolline lanciuolate e dentate a sega. Si coltiva per il gran profitto che dà, con le fibre filamentose della sua scorza, con la quale si fanno tele, e corde di ogni sorte.

Si semina alla fine di aprile, o al primi di maggio: ama il terreno sciolto, grasso, e fresco delle pianure e delle vallate, e vuole il clima piuttosto caldo. Non sempre ha bisogno della sarchiatura, e della scerbatura, perchè d'ordinario, nel crescere, impedisce da sè lo sviluppo delle erbacce. La raccolta si fa in settembre: talvolla si falcia presso la terra, ma per lo più si divelle come si fa col lino, e come questo si unisce in fasciatelli, si fa seccare, e si batte per sgranarla.

Gli uccelli granivori, sono molto ghiotti dei semi della canapa. Vedi *Spauracchio*, Art. VI.

La canapa è pianta *dioica*, donde la distinzione di canapa maschio, e canapa femmina.

— CANAPA MASCHIO, CANAPA DA FIORE, dicesi quella che porta fiori maschi, disposti in grappoletti sparpagliati nell'ascella delle foglie superiori, di colore verdognolo, ma non fa seme. Le piante della canapa maschio si sbarbano ancora verdi, cioè appena dopo sfiorite, chè, sbarbandole prima, la canapa femmina non allegherebbe i semi; come succede, tagliando troppo presto il fiore al granturco. La canapa maschio dà un tiglio migliore.

— CANAPA FEMMINA, CANAPA DA SEME, quella che ha i fiori femminili, pure ascellari, ma sessili e poco visibili, cioè che fiorisce e porta seme. La raccolta della canapa femmina si fa più tardi e dopo che ha maturato perfettamente il seme.

Ai tempi del Crescenzio, e ancora a di nostri, da alcuni chiamasi a rovescio *Canapa maschio*, quella che fa il seme, e *Canapa femmina* quella che non lo fa.

— CANAPA, è detta pure la scorza o fibra filamentosa che si trae dalla pianta di questo nome.

In alcuni giardini coltivasi la *Canapa delle Indie* (*Cannabis indica*), la quale differisce dalla comune in ciò, che ha il fusto alto più del doppio, e la sua corteccia molto sottile non dà un tiglio abbastanza forte ed abbondante.

Col nome di *Canapa salvatica*, chiamasi volgarmente l'*Althæa cannabina*, pianta che nasce lungo le fosse, e nei cigli dei poderi; ha qualche rassomiglianza colla canapa comune per i suoi lunghi fusti, per avere le foglie intagliate, e anche perchè la sua scorza, macerandola, è adattata a far filo. *Canapa salvatica*, è detto pure l'*Eupatorium cannabinum*, che trovasi nei prati acquosi; il suo fusto dà materia per filo.

— CANAPUCCIA, dicesi in qualche luogo d'Italia per seme di canapa; i Toscani non usano questa voce.

— CANAPACCIA, pegg. di canapa; ed è anche nome volgare dell'*Artemisia vulgaris*, che trovasi in estate nei luoghi sassosi e sui greti dei fiumi, detta anche *Erba Lucina* per il credito che ebbe di facilitare il parto, *Erba canaparia*, *Erba delle siepi*, *Erba bianca*, *Amarella*. La sua scorza filamentosa è atta a dar materia per filo simile alla canapa.

— CANAPAJO, CANAPARO, colui che raccoglie, assetta e vende canapa.

— CANAPAJO, CANAPAJA, CANAPALE, luogo seminato a canapa.

Canapajo, fu usato per faccenda imbrogliata, ginepraio.

— CANAPINO, artefice che pettina la canapa, il lino, ecc.

Canapino, usasi anche come aggettivo: *Beccafico canapino*, che abita nei campi di canapa, altrim.

Canaparola; Tela canapina, di canapa.

— CANAPINACCIO, dicesi per dispregio di chi ha i capelli bianchi.

— CANAPONE, nome che si dà alla canapa grossa da far corde; chè la più fina è detta *Garzuolo*, corrispondente forse alla *Canapella*, della quale parla il Redi nelle sue lettere.

Canapone è detta da taluni la pianta maschia della canapa.

Canapone, dicesi pure di chi ha gran capelli e gran barba bianca. È il nome che i Toscani davano all'ultimo dei loro granduchi.

— CANAPULE, il fusto legnoso della canapa.

Dei canapuli, dopo che sono spogliati della scorza con la macerazione, si fanno zolfanelli per accender fuoco e lume; i più grossi e legnosi sono impiegati dai lavoranti di ottone, e di altri metalli, per pulire con la pomice e tripolo il loro lavoro.

— CANAPO, fune grossa fatta di canapa; se è ad uso delle navi, dicesi più propriamente *Cavo*.

— CANAPETTO, CANAPELLO, piccolo canapo: « Canapetti per le gabbie da olio. » Vedi Art. XII

— CANAVACCIO, CANOVACCIO, sorta di panno ruvido e grosso, per lo più di canapa, per uso di spolverare, di forbirsi le mani in cucina, di mettere per fortezza ne' soprabiti, nelle giubbe, e per simili usi.

MACERARE, METTERE IN MACERO, tener per un certo tempo gli steli del lino e della canapa sommersi nell' acqua, affinchè si distrugga il glutine gommoso-resinoso, che tiene insieme i filamenti del tiglio, e questo si separi facilmente dalla buccia.

— MACERATOJO, MACERO, MACERINO, chiamasi il luogo ove si mette a macerare, sia il lino, sia la canapa.

Un maceratojo si compone di alcune aree arginate e divise in un certo numero di scompartimenti, nei quali l' acqua pura entra da una parte, e quella già disposta a corrompersi esce dall'altra. In questi scompartimenti si attuffano le piante tigliose raccolte in fastelli, e vi si tengono sott'acqua, caricandole di sassi, o di terra. E questo dicesi *Maceratojo ad acqua corrente*. Vi sono anche i *Maceratoj ad acqua stagnante*, nei quali si ottiene la macerazione più sollecita ed un tiglio più morbido; ma ciò a danno della pubblica igiene, per le cattive esalazioni che ne vengono fuori.

Talvolta la macerazione si fa nei fiumi o nei canali, e allora i fastelli si collocano ritti in certe gabbie formate di regoli di legno collegati a giorno, in maniera che il fluido possa passarvi per entro e bagnarvi i gambi, ovvero si fermano bene al fondo con paletti.

Si conosce che la macerazione è fatta a dovere, quando con facilità la buccia si stacca dal gambo. Allora si levano i fastelli dal maceratojo, si sciacquano in acqua pura, se sono imbrattati di mota, si mettono a seccare al sole ed al vento, poi si ripongono in magazzino, o si gramolano di presente.

GRAMOLARE, MACIULLARE, sottoporre gli steli del lino e della canapa all'azione della gramola o maciulla, allo scopo di separare meccanicamente il tiglio dalle fibre legnose, dopo che la macerazione lo ha staccato chimicamente.

— GRAMOLATURA, l'azione di gramolare.

— GRAMOLA, MACIULLA, arnese meccanico, che serve a rompere i gambi del lino, e della canapa, per separare il tiglio dal tessuto legnoso.

La *Gramola* si compone di due pezzi di legno riuniti da un capo con una caviechia a mastiettatura. Uno dei pezzi si tiene fisso orizzontalmente su quattro piedi, ed ha, nel senso della sua lunghezza, una scanalatura verticale che lo attraversa da parte a parte. L'altro pezzo è snodato intorno alla cavic-

chia, e può alzarsi e abbassarsi sul primo: esso poi ha per dissotto due linguetle a taglio augnato, detti *coltelli*, corrispondenti all' incavo del pezzo inferiore, i quali servono a rompere gli steli delle piante tigliose, che si pongono tra un pezzo e l'altro.

Ha pure il nome di *Gramola* un ordigno, col quale i pastai e i fornaj battono e conciano la pasta, per renderla soda; ciò che dicono *Gramolare*.

Nell'Art. III, § 2, si è veduto che cosa sia il *Falcione a gramola*.

L'operazione di separare il tiglio dalla parte legnosa del lino e della canapa si trova pure espressa coi verbi *Dirompere*, *Conciare*. Si dirompe anche con un mazzuolo di legno o maglio, donde il verbo *Amagliare* usato dagli Aretini, i quali hanno pure *Incigliare* nel significato di conciare il lino colla maciulla per nettarlo dalla lisca.

TIGLIO, chiamasi la parte filamentosa del lino e della canapa, costituita da tante fibre corticali, più lunghe, più gracili, ma più tenaci delle fibre legnose: « Tiglio morbido, Tiglio ruvido, ecc. »

Tiglio è anche nome di un albero, del quale si vedrà altrove.

— TIGLIOSO, aggiunto di pianta che ha tiglio. Dicesi anche di carne non frolla, e simili.

— STIGLIARE, separare colle mani, no colla gramola, le filamenta del lino.

SCOTOLARE, battere colla scotola i mannelli del lino e della canapa, dopo che sono stati gramolati, per purgarli dagli stecchi minuti, e perchè lustrino.

Scotolare, figur. dicesi nel senso di battere alcuno fortemente.

— SCOTOLATURA, l'azione di scotolare; e la materia caduta dal lino e dalla canapa per l'azione della scotola.

— SCOTOLA, strumento di legno, o di ferro, a guisa di largo coltello, ma senza taglio, col quale si scuotono e battono i mannelli del lino e della canapa.

In alcuni vocabolarii è detta anche *Spatola*.

Colla scotolatura finiscono i lavori del contadino intorno al lino e alla canapa, le quali materie rimangono, come si dice, allo stato greggio e sodo: « Lino greggio, Canapa soda; e se ne fanno *Fasci* e *Balle*.

Le operazioni che seguono appartengono all'arte del linajuolo e del canapajo.

PETTINARE, separare col pettine la parte più grossa dalla fina del lino e della canapa: « Lino pettinato, Canapa pettinata. »

Pettinare, per simil. graffiare, conciar male; e metaf. rimproverare fortemente, dar forti rabbuffi. Si usa anche nel senso di mangiar presto e durare assai.

— PETTINATURA, l'azione di pettinare: « Prima pettinatura; Seconda pettinatura. »

— PETTINATORE, chi pettina il lino e la canapa; altrimenti, e più comunemente, *Linajuolo, Canapino*.

— PETTINE, arnese per pettinare il lino e la canapa, il quale consiste in una tavola di legno duro, in cui sono piantati moltissimi denti di ferro appuntati, di forma quadrangolare, disposti a mandorla Sopra questi denti il pettinatore passa le manate del lino, pigiando e tirando a sè, per nettarle e lisciarle bene. Havvene di più sorte, cioè di più o meno fitti.

Rubare sui pettini da lino, dicesi di uno che non perde occasione veruna di rubare qualche cosa. Dicesi pure « Giuocherebbe sui pettini da lino, » di uno viziatissimo al giuoco, che non lo lascerebbe per cosa al mondo; e così d'altri che facciano qualunque altra cosa per naturale disposizione invincibile.

SCAPECCHIARE, nettare il lino e la canapa con una prima pettinatura, pettinare alla grossa.

— SCAPECCHIATOJO, grosso pettine per uso di scapecchiare.

— CAPECCHIO, quella materia

grossa o liscosa che si trae dalla prima pettinatura del lino e della canapa, avanti alla stoppa: « Lino che fa molto capecchio. »

È così detto perchè si cava dai due capi, cioè cime e barbe, di dette piante, le quali sono più ripiene di immondezze e di filo morto e inutile.

Tu se' peggio del capecchio molle, così la mamma al figliuolo, per dirgli che è cattivo. Anche dicesi nello stesso significato. « Essere come la punta del lino, » perchè la punta del lino va nel capecchio.

Capecchione, chi ha i capelli ruvidi e arruffati a guisa di capecchio.

STOPPA, la materia che si trae dopo il capecchio, nel pettinare il lino e la canapa.

La stoppa si fila, il capecchio no: questo serve per riempire seggiole, sofà, e ad altri usi.

La voce *Stoppa* si presta a locuzioni figurate, come: *Spegnere il fuoco con la stoppa*; *Far la barba di stoppa a uno*, ecc. Ha i derivati *Stoppeggiare*, usato dai conciatori, nel significato di strisciare forte le pelli con un pugnello di stoppa, per digrassarle dall'olio; *Stoppaccio*, *Stoppacciuolo*, detto della stoppa o altra somigliante materia che si mette nella canna del archibuso o simili, acciocchè la polvere e la munizione vi stia dentro calcata, ecc.

— STOPPETTINA, CAVATINO, la stoppa più fina che si trae con una terza pettinatura.

Dei manelli di lino pettinati si fanno i lucignoli.

LUCIGNOLO, manellino di lino ripiegato e rattorto su di sè come una treccia semplice di capelli.

MAZZO, un certo numero di lucignoli stretti insieme in un sol pacchetto, e incartati per vendersi.

LISCA, materia legnosa e minuta che cade dal lino e dalla canapa, quando si gramola, si scotola e si pettina.

Lisca dicesi anche alla spina del pesce.

— LISCOSO, che è pieno di lische: *Capecchio liscoso*.

— LISCAJO, usato nella frase *Fare un liscajo*, che dicono le filatrici, quando la canapa è cattiva e tutta lische, le quali, filando, cadono in terra. Le montanine pistojesi dicono anche: *Fare un liscaglio*.

Il lino e la canapa sono piante tigliose per eccellenza, e quindi generalmente coltivate. Ve ne sono però molte altre spontanee, o coltivate per altro fine, le quali con la loro scorza macerata possono dar filo o tiglio di diversa grossezza, e che sono buone a filarsi, torcersi in corde e adoperarsi per vinchi. Sono di questo numero il *Lino d'America*, il *Lino della Nuova Zelanda*, la *Canapa delle Indie*, la *Canapa salvatica*, delle quali vedi sopra; il *Tiglio* o *Tiglia*, il *Gelso*, la *Robinia*, le *Ginestre*, le *Ortiche*, il *Buonvisco*, o *Buonvischio*, la *Malva rosa*, o *Malvoni*. Filamentosa è pure la scorza di alcuni *Apocini*, della *Crotalaria juncea*, della *Laburnifolia*. Anche dal gambo di *Lupino*, del *Luppolo*, del *Ricino*, ecc., si può ottener tiglio.

COTONE (*Gossypium*), pianta della famiglia delle malvacee, originaria delle regioni equatoriali, con foglie munite di lungo picciuolo, cuoriforme, con fiori a doppio calice e corolla campaniforme di cinque petali, e con cassula di tre o cinque logge pei frutti. I suoi semi sono avviluppati da una lanuggine bianca, o gialla, o rossiccia, detta *Cotone* o *Bambagia*, adattatissima per essere filata.

Molte sono le specie del Cotone. Le più importanti, siccome più generalmente coltivate, sono il *Cotone erbaceo* (*Gossypium herbaceum*), che ha i petali di colore giallo chiaro, e il *Cotone peloso*, o *Cotone rosso*, o *Cotone delle Anchine*, (*Gossypium hirsutum*), coi fiori ampii, di colore rosso su-

dicio, i semi verdicci, la bambagia aderente, abbondante, finissima, e perciò molto stimato in commercio. Queste due specie reggono anche nei nostri climi e sono coltivate a Malta, in Sicilia, nel napoletano e altrove, ma non stanno sul terreno che un anno solo, mentre che nelle Indie e nell'America sono bienni. C'è anche il *Cotone arboreo*, o *Cotone di pietra (Gossypium arboreum)*, che coltivasi in Sardegna.

Trattandosi d'una coltivazione, che comincia appena a prendere qualche sviluppo in Italia, la lingua comune non ha ancora potuto raccogliere e fissare tutte le voci e le locuzioni, che si riferiscono tanto alla coltura del cotone, quanto al modo di manipolarne il prodotto.

— COTONARE, imbottire di cotone.

— COTONACEO, agg. di stelo, frutto, fiore, ecc., la cui scorza è coperta da una peluria imitante il cotone.

— COTONINA, tela grossa da vele, formata di solo cotone, e anche di canapa e di cotone.

— COTONELLA, nome volgare dell'*Agrostemma coronaria*, che coltivasi ne'giardini, così detta dalla lanuggine onde sono ricoperte le sue foglie. Le vespe raspano questa peluja, che adoprano pei loro nidi.

Da *cotone* credo derivato anche *Accotonare*, detto di una particolare maniera di garzare, la quale rende sollevato e crespo il pelo di certi panni, che non si cimano, a somiglianza di quelli che sono fatti di cotone.

Cotone ha per sinonimo *Bambagia*, con questa differenza, che con la prima voce si dinota la pianta o la materia filabile, che essa produce; l'altra non esprime che detta materia; *Pianta di cotone*; *Tenere nella bambagia*.

Da *bambagia* si è fatto *Bambagino*, aggi di tela, di carta e simile fatti di bambagia; *Bambagelle*, nome volgare del *Chrisanthemum cororarium*, pianta che florisce di estate e d'autunno, con fiori dorati e pallidi, che fanno bell'ornamento ne' giardini; *Bambagione*, detto per amorevolezza a persona grassoccia e di buona pasta.

Sonvi molte altre specie di piante, le quali hanno, come il cotone, i loro semi coperti e adorni di peluia o pappi, e di materia filabile o capace di essere feltrata in ovatta, in cappelli, ecc., o tra queste alcuno *Asclepiadi*, principalmente la *fruticosa*, detta volgar. *Pianta della seta, Seta d'India, Lino d'India;* diversi *Apocini* e *Cinanchi*, come il *Cotone egizio* (*Apocynum siriacum*); l'*Esula veneziana* (*Apocynum venetum*); la *Seta salvatica*, o *Erba seta* (*Cynanchium vincetoxicum*). Anche i pappi degli *Epilobi*, degli *Stoppioni*, di tutti i *Cardi*, possono riescire buoni a filarsi, o almeno ad empirne guanciali, materassi e simili. Tra tutti però, come più delicati, sono preferibili i pappi della *Typha latifolia*, detta volgar. *Stiancia*. Vedi più avanti.

ROBBIA (*Rubia tinctorum*), pianta colorante, che nasce da per tutto nelle macchie e nei luoghi incolti e scoscesi: ha circa sei foglie fatte a lancetta, disposto in giro al fusto. La sua radice grossa, serpeggiante, servo a tingere la lana ed il cotone in tutta la scala dei rossi.

Non bastando ai bisogni della tintoria la *Robbia salvatica*, si prese a coltivarla ne'campi, e si ebbe la *Robbia domestica*.

Per *Robbia salvatica* alcuni intendono anche il *Galium Mollugo*, la cui radice tinge di rosso la lana.

La Robbia si propaga *per seme*, ovvero *per radice*. Si semina nel marzo, in terreno fondo, fresco e ben lavorato; vuol essere sarchiata e ripulita dalle cattive erbe, specialmente il primo anno. Gli steli, che non sono destinati a maturare il seme, si falciano in autunno, per alimentarne il bestiame vaccino. Restano le radici, le quali gettano nuovi fusti nella primavera, ingros-

sano e si moltiplicano fino al tempo di farne la raccolta; e questa si fa l'autunno del terzo anno. Si cavano colla vanga le radici, si scuotono dalla terra, si portano sull'aja a seccare, e poi si ripongono in magazzino. Se queste si versano nel commercio intere, hanno il nome di *Alizzari* o *Arizzari*; se si vendono macinate, conservano il nome di *Robbia*.

Volendo anticipare di un anno la raccolta, in luogo della sementa, si piantano pezzi di radice di altra vecchia coltivazione.

— ARROBBIARE, tingere colla robbia.

ERBA GUADA, GUADELLA, GUADERELLA, BIETOLINO, BIETOLINA, BIETOLA GIALLA, MELARDINA (*Reseda luteola*), pianta colorante che dà il giallo più puro e più solido che l'arte dei tintori possegga. Ha le foglie fatte a lancetta, intere, dentate alla base, i calici divisi in quattro parti, e la cassula con tre punte.

Trovasi spontanea nei luoghi arenosi; ma questa, per essere troppo legnosa, è poco buona per tinta: per ciò si coltiva, e si semina apposta, e dicesi allora *domestica*, per distinguerla dalla salvatica, della quale è mera varietà. Il seme si getta a spaglio in settembre, si sarchia, o almeno si scerba in marzo, per falciarne gli steli in giugno, allorchè sono in piena fioritura. Questi si fan seccare, e poi si ripongono, aspettando la vendita. La materia colorante sta nella parte erbacea della scorza.

GUADO, che anche fu detto *Glastro*, o *Glasto* (*Isatis tinctoria*), ha le foglie delle radice picciuolate, ovate, quelle del fusto bislunghe, abbraccianti il fusto. Coltivasi per uso di tinta turchina stabile, che però dicesi di *guado*. Si semina di settembre, a righe, come il granturco, sopra un buon lavoro; nel corso dell'autunno si sarchia per la prima volta, e poi si risarchia in primavera. Il suo prodotto consiste nelle foglie, le quali si levan via via che il loro colore inchina al giallo. Queste si fanno avvizzire, poi si pestano, riducendole in una pasta omogenea, che si lascia fermentare ammontata per alquanti giorni, indi si divide in piccole porzioni, o palle, che si mettono a seccare.

Siccome il guado può reggere agli inverni più rigorosi, parecchi agronomi ne hanno raccomandata la coltivazione anche come foraggio verde primaticcio, da seminarsi sul finir dell'estate.

Il guado spontaneo si trova nei luoghi marittimi. Col nome di *Guado salvatico*, o *Guado bastardo*, si suole indicare un'altra pianta, la *Genista tinctoria*, suffrutice comune alla campagna; serve per tingere di giallo, ed è preferito per voltare in verde le lane.

ZAFFERANO, (*Crocus sativus*), pianta bulbosa, a foglie lineari arricciate nel bordo; fiorisce in autunno, e questo fiore viene dal bulbo. Le divisioni del petalo sóno alternativamente minori, di colore pavonazzo, gli stami gialli, e il pistillo giallo-rosso. Questo pistillo, o piuttosto parte dello stilo con gli stimmi, raccolti e seccati, sono quei filetti che si conoscono in commercio, e nelle spezierie col nome di *Zafferano*, materia colorante ricercata dall'industria, dai fabbricanti di paste da minestra, di formaggi, ecc.

La coltura dello zafferano, propria delle provincie meridionali di Italia, si fa per mezzo della piantagione delle sfigliolature, o moltiplicazione delle sue cipolle o bulbi. Essa ha dei grandi nemici in una crittogama molto simile a quella che distrugge la medica, detta *Rizoctonia crocorum*, e nei topi che ne sono ghiottissimi.

Col nome di *Zafferano giallo*, è indicato volgarmente il *Crocus vernus*, che non ha alcun odore, e i cui pistilli non danno la tinta gialla che dà l'altro: si coltiva ne' giardini come uno dei primi fiori di marzo, e perchè riempie bene i par-

terre col suo bel coloré giallo aureo. Se ne conoscono altre varietà, fra le quali, una di *fiore bianco*. *Zafferano salvatico*, è detto da taluni il *Colchicum autumnale*, spontaneo nei prati. Vedi Art. IX.

ZAFFRONE, ZAFFERANO SARACINESCO, ZAFFERANO BASTARDO, GROGO (*Carthamus tinctorius*), ha le foglie ovate coi denti a sega, spinosi: coltivasi in Romagna, come pianta colorante; i suoi fiori di color rosso croceo, somiglianti allo zafferano, servono a dare alle sete una bella tinta rosea con infinite gradazioni.

Oltre lo Zafferano, lo Zaffrone, il Guado, l' Erba guada e la Robbia, che sono le piante coloranti generalmente coltivate, moltissime altre spontanee appartengono a questa categoria.

Danno tinta rossa con le loro radici: il *Palloncino* (*Asperula arvensis*), che trovasi tra le biade nei campi sterili e montuosi; e in generale, tutte le *Asperule*, delle quali una è detta *tintoria*, tutti i *Galj*, e tra gli altri *l'Erba zolfina*, o *Presuola*, o *Caglio* (*Galium verum*); il *Caglio bianco*, o *Robbia salvatica* (*Galium Mollugo*); *l'Attaccamani*, o *Appiccamani* (*Galium Aparine*); la *Criseltina gialla di prato*, o *Crociata*, o *Erba croce delle macchie* (*Valantia cruciata*); *L'Alcanna spuria*, o *Arganetta*, (*Anchusa tinctoria*), ecc. Anche dai *Lichèni* si trae una tinta rossa porporina. (Vedi *Lichène*, nell'Appendice all' Art. VII).

Tingono in giallo *l'Erba pina*, o *Ruta de'prati*, o *Verde marco*, (*Thalictrum flavum*); la *Forbicina* (*Bidens tripartita*); la *Serretta*, o *Cerretta* (*Serratula tinctoria*); la *Lappola a oliva*, o *Lappola piccola*, o *Strappalana* (*Xanthium strumarium*); *l' Erba San Giovanni*, o *Perico*, o *Cacciadiavoli* (*Hypericum perforatum*); *l'Erba Sant' Antonio*, o *Crepanella*, o *Piombaggine* (*Plumbago europæa*); il *Fior rancio*, o *Fior di ogni mese* (*Calendula officinalis*), ecc.

Dai fiori del *Fiordaliso* (*Centaurea Cyanus*) si ha un bel coloro ceruleo per miniare, per scrivere, ecc.; il sugo del *Croton tinctorium* dà la *Lacca muffa* per tingere fogli, confetture e simili; quello del *Marrubio acquatico* (*Lycopus europæus*), serve a tingere in nero indelebile qualunque tela; le lacche del *Solano di Guinea* (*Solanum guineense*), sono atte alla tintoria per molte gradazioni di tinte, in luogo del campeggio; le coccole dello *Spino merlo*, o *Spino cervino* (*Rhamnus catharticus*), secondo il loro grado di maturità, somministrano tre tinte: il giallo santo, il verde di vescica, ed un colore porporino; il *Règamo*, o *Acciughero*, o *Erba da acciughe*, o *Erba acciuga* (*Origanum vulgare*), può tingere le lane di color porpora, e il lino di color rosso bruno; le cime della *Scopa meschina*, o *Surcelli*, o *Brèntoli* (*Erica vulgaris*), tingono di giallo le lane preparate con allume; colla *Fitolaca*, o *Uva turca*, o *Uva salvatica*, o *Amarante* (*Phytholaca decandra*), si tingono in rosso le confetture, i siroppi ed altri lavori di credenza; il fiore della *Carota salvatica*, o *Pastinaca salvatica* (*Daucus carota, sylvestris*), dà un sugo rosso scuro ricercato dai miniatori; dai fiori pavonazzi del *Giaggiòlo* (*Iris florentina*), mescolati e macerati con calcina, si ottiene un bel colore verde, ecc.

In generale, le piante adoperate nella concia delle pelli somministrano colori scuri o neri, come la scorza della *Quercia*, del *Noce*, ecc.

COLZA, CAVOLO COLZA, o COLZAT, NAPO, o NAVONE, o NAGONE DOMESTICO (*Brassica napus oleifera*), specie di cavolo a fusto allungato, a radice carnosa fusiforme, a foglie dentate, e a fiori gialli, che si coltiva pe' suoi semi oleosi.

Il Colza è pianta che sfrutta mol-

to il terreno, e non si coltiva che in que' luoghi, ove siavi abbondanza di letame.

RAPACCIONE, RAVIZZONE, NAVONE SALVATICO, chiamasi una varietà del Colza a radice più sottile, più rustico, e rassomigliante molto nel suo aspetto alla rapa, da cui prese il nome. Si coltiva per lo stesso profitto.

Il Ravizzone e il Colza si seminano d'autunno, e al cominciare della primavera entrano ben presto in vegetazione. Le *Pulci di terra*, insetti saltanti, fanno gran danno a queste piante nascenti. L'olio, che se ne ottiene, come anche quello delle rape, non divengono siccativi, e quindi non possono servire per uso di vernici.

CECE DI TERRA (*Arachis hypogœa*), ha gli steli semplici pelosi, le foglie pennate, con due sole coppie di fogliolíne ovate, e i fiori gialli. I suoi semi, che sono oleosi, della grossezza di un cece, stanno chiusi in un baccello di sostanza coriacea, il quale, dopo la sfioritura, si piega verso terra e vi s' introduce per maturarvi il frutto.

Gli fu dato anche il nome di *Pistacchio di terra*. per il sapore di pistacchio che hanno questi semi, buoni a mangiarsi crudi e cotti.

Il cece di terra vuole un terreno leggiero, ma pingue; si semina a solchi e si rincalza. I suoi steli e la sua foglia somministrano un foraggio di ottima qualità.

SÈSAMO, SISAMO (*Sesamum orientale*), ha lo stelo diritto, quasi cilindrico, ramoso alla base, foglie ovali, allungate, intere. Alza un mezzo metro circa, di odore fetido e di sapore amaro, e perciò non è mangiato fresco dal bestiame. Il suo seme è bianco.

Un'altra specie di *Sesamo* (*Sesamum indicum*), di seme rossiccio, o giuggiolino, cioè simile al color delle giuggiole, è detta volgarmente *Giuggiolena*.

I semi delle due specie danno un olio dolce, privo di odore, insipido, adoperato nei condimenti e nelle vernici, e che tardi irrancidisce.

MADIA (*Madia sativa*), è un' erba nativa del Chilì, alta da tre a quattro centimetri, coperta di peli e di ghiandole numerosissime: ha il fusto semplice o ramoso, gracile, eretto, foglioso, i fiori piccoli, gialli. Da suoi semi si ottiene un olio grasso, di colore giallo, di sapore dolce, inodoro, che serve per illuminare, per fabbricare saponi, e per altri usi economici e industriali.

Se ne introdusse recentemente la coltivazione: si semina a solchi, si sarchia e si rincalza.

RICINO (*Ricinus communis*), pianta nativa delle Indie, ma che vive bene e fruttifica anche nel nostro clima, ove però non passa l'anno, e muore ai primi ghiacci. Ha le foglie scudiformi, palmate, con denti a sega, i picciuoli glandulosi, e i frutti coperti di punte. Dà co' suoi semi una gran quantità d'olio, che è molto usato in medicina. Si trova indicato coi nomi di *Fagiuolo romano, Fagiuolo d'India, Fico d'inferno*, ecc.

Seminasi di aprile, in file o a buche, in terreno ben esposto, buono e concimato; quindi si dirada, se è fitto, e si sarchia. Cresce prestissimo, per lo più all'altezza di un uomo; matura i semi in autunno.

PAPAVERO (*Papaver somniferum*), ha i calici e le cassule ovate, o rotonde, lisce, le foglie incise, abbraccianti il fusto. Se ne conoscono due varietà, una a fiore e seme bianco, con cassule grosse, ovate, e l'altra a fiore di diversi colori, e semi neri, con cassule piccole, globose. Ambedue le varietà, e principalmente la seconda, si coltivano per l'olio che si cava da' suoi semi, il quale ha la proprietà di tardi irrancidirsi, ed è ricercato dai pittori per avvivare le vecchie pitture, e dagli oriuolaj per ungere i perni delle ruote. Le sue cassule sono dette *Capi*.

Chiamasi anche *Papavero domestico*, per distinguerlo dal *Rosolaccio*, cioè dal papavero che nasce ne' campi.

Altro prodotto del papavero è l'oppio.

— OPPIO, sugo latteo, narcotico, che si ottiene dall'incisione dei capi ancora verdi del papavero: conosciuto in commercio coi nomi di *Oppio bianco*, *Oppio tebaico*, *Oppio in lacrima*, ecc.

— OPPIARE, ADOPPIARE, dar l'oppio, indur sonno in alcuno, amministrandogli l'oppio.

Diccsi anche *Alloppiare*, da *Alloppio* per oppio; e figur. nel senso di sopire, acquetare.

— OPPIATO, ADOPPIATO, ALLOPPIATO, composto d'oppio, mescolato con oppio: « Vino oppiato, Lattovari oppiati. »

Oppiato, vale anche che ha preso l'oppio, o che prova in sè gli effetti dell'oppio.

SENAPE, SENAPA (*Sinapis nigra*), distinguesi per le foglie composte a foggia di lira ed alquanto simili a quelle delle rape, ma più piccole e più aspre, per le silique quadrangolari, pei fiori piccoli, a spiga rada. Tutte le sue parti hanno poco odore, ma sapore acre e bruciante.

Si semina in alcuni luoghi, innanzi al verno e dopo, come pianta da foraggio, ma più generalmente per raccoglierne il seme, che dà olio, ovvero si riduce in farina e serve a formare quella salsa, che *Senape* pure è detta, e se unita al mosto, *Mostarda*. Vedi nell'Appendice I dell'Art. XI.

Coltivasi pure per gli stessi usi la *Senape bianca*. Se ne conoscono altre specie, alcune spontanee nei campi e tra le biade, che gli agricoltori comprendono sotto il nome di *Senape salvatica*.

Dalla voce senape si è formata la locuzione « Montare, o venire la senape al naso, » per montare in collera, stizzirsi, perchè la stizza comincia appunto a manifestarsi con atti simili a quelli che fa fare la senape, quando, presa troppo largamente, produce quel forte irritamento sulla membrana delle narici; e così « Levarsi la senape dal naso » è sfogare l'ira o la stizza.

Dalla stessa origine viene *Senapismo*, che è quel cataplasma che si prepara con farina di senape, lievito di frumento, ecc., e si applica alle piante de' piedi, in alcune malattie.

La proprietà di dar olio si estende a moltissime altre piante, o spontanee, o coltivate per altri usi. Si cava olio dai semi della *Camelina* o *Dorella* (*Myagrum sativum*), da quelli della *Cacapuzza* (*Euphorbia Lathyris*), della *Celidonia* (*Chelidonium majus*) ecc.; dai frutti del *Noce*, del *Mandorlo*, del *Sanguine*, dell'*Alloro*, del *Sondro*, o *Lentisco*, del *Faggio*. Danno olio il *Girasole*, i *Ramolacci*, la *Lattuga*, i *Vinacciuoli* dell'uva, ec. Ma la pianta oleifera per eccellenza è l'*Ulivo*, al quale per la sua importanza, è riserbato un articolo a parte, che è l'ultimo di questo volume.

LUPPOLO (*Humulus lupulus*), pianta perenne della famiglia delle ortiche, spontanea delle siepi. Ha gli steli minuti, angolati scabri, volubili, le foglie opposte, picciuolate, cuoriformi, dentate, i fiori bianchi a similitudine di pina. È *dioica*, cioè porta fiori di due sessi sopra individui diversi.

Trovasi tra le siepi sotto i nomi di *Rovistico*, *Ligustico*, *Levistico*, *Libistico*, *Livertizio*, *Orticaccia*. Anche lo chiamano *Vigna del Settentrione*, perchè coltivasi in grande nei paesi non viticoli, ove i suoi frutti, detti *Coni*, di sapore amarissimo, ma non disgustoso, servono a comporre la birra. Le punte, o germogli dei luppoli sono buone a mangiarsi.

— LUPPOLIERA, piantonaia di luppoli, campo coltivato a luppoli.

Per stabilire una luppoliera si

piantano in linee parallele le sfigliolature staccate dal piede delle piante nelle vecchie coltivazioni; si dà loro per sostegno dei pali e delle pertiche; si sarchiano. Ogni anno la radice del luppolo manda, in primavera, un gran numero di getti, i quali se tutti si lasciassero crescere liberamente, diverrebbero dannosi; laonde se ne tagliano i soprannumeri, e questa operazione è detta *castrare i luppoli.* I coni maturano dalla fine d'agosto al principio di ottobre. Una luppoliera può durare dieci o dodici anni ed anche di più.

— LUPPOLINA, chiamasi una polvere gialla, che esiste tra le squamme dei coni del luppolo, ed è il principio attivo, il quale forma la fermentazione della birra, e la conserva.

GIAGGIÒLO, GAGGIUOLO, IRIDE DOMESTICA (*Iris florentina*), pianta perenne a radice tuberosa, a foglie spadiformi, guainanti alla loro base; il fusto ramoso, più alto delle foglie, con fiori sessili in cima.

Havvene di tre varietà distinte per il colore de' suoi fiori, bianchi, o pavonazzi, o celesti. La seconda varietà è detta anche *Giglio pavonazzo.* La denominazione scientifica di *Iride fiorentina* fu data a questa pianta perchè essa nasce spontanea sulle mura di Firenze.

Il *Giglio*, stemma di Firenze, non è che il fiore del giaggiolo. Da principio era bianco in campo rosso, ma dopo la cacciata dei Ghibellini, i Guelfi lo mutarono in rosso. Vi allude Dante nel *Paradiso*, canto 16:

> . . . . . . Tanto che il Giglio
> Non era ad asta mai posto a ritroso,
> Nè per division fatto vermiglio.

Il Giaggiolo, e specialmente il *pavonazzo*, è coltivato ora nei cigli e nei muri a secco, che reggono i poderi di monte, o la sua radice, mondata e seccata, si vende per l'odore che ha simile a quello delle viole mammole. Se ne servono i profumieri per farne polveri odorose e altri gingilli. Celebre è la *Polvere d'Ireos* fabbricata e messa in commercio dai frati di Santa Maria Novella, a Firenze.

Della stessa famiglia sono l'*Iride di Faraone* (*Iris susiana*), che vedesi in alcuni giardini, e produce fiori grandi, picchiettati di rosso pavonazzo cupo, i quali mandano un odore simile a quello del zolfo; l'*Iride*, o *Giglio giallo* (*Iris pseudàcorus*), che trovasi lungo i fossi e nei paduli; l'*Iride salvatica*, o *Ricottaria* (*Iris fœtidissima*), così detta perchè le sue foglie strofinate o rotte, tramandano odore di latte cotto, o di ricotta; l'*Iride con odore di susina* (*Iris Xyphium*), ecc. Il nome di *Iride*, che porta questo genere di piante, gli venne dagli svariati colori di che sono pinti i suoi fiori.

CANNA (*Arundo donax*), pianta che ha le radici grosse, tubercolose; i culmi duri, resistenti, pieghevoli, tubulati; le foglie lunghe, scabre nel margine, acute; la spannocchia grande, voltata per una parte, porporina.

È detta anche *Canna domestica, Canna da rocche,* per distinguerla dalla *Canna da padule*, della quale vedi sotto.

La Canna coltivasi per diversi usi campestri, e principalmente per reggere e collegare le viti basse nelle vigne ed altre piante, negli orti e ne' giardini. Le sue foglie sono raccolte in autunno per pastura dei bestiami, principalmente bovini. Il suo fusto serve a moltissimi altri usi economici: se ne fanno rocche, arcolai, cannoni, cannelli e pettini da telai, che si impiegano nel lavorio e tessitura del lino, della lana e della seta. Anche se ne tessono stuoje assai resistenti, che si coprono di calcina, per i palchi delle camere, ovvero per usarne nell' allevamento dei bachi da seta. In questo caso, i fusti si aprono in mezzo e si schiac-

ciano, per essere più grossi e più legnosi di quelli della canna palustre, adoperata anch'essa, e più comunemente, a quest'uopo.

Questa pianta non tutti gli anni fiorisce, nè mai matura il frutto. Perciò non si usa seminarla, ma se ne piantano in primavera i *barbocchi*, o occhi della radice. Stabilito il canneto, nell'inverno, dopo il ghiaccio, si tagliano le canne vicino a terra, o sopra la radice, poi si vanga, e si ricoprono per tal modo le tagliature.

— CANNA DA PADULE, CANNA A SPAZZOLA, CANNA SALVATICA, SPAZZOLE DI PADULE, CANNA GRECA, o dai contadini, CANNAGRECCHIA,CANNEGGIUOLI, CANNELLE, CANNUCCE (*Arundo phragmitis*), spontanea dei luoghi paludosi e dove stagna l'acqua, i quali riempie, distendendosi con le sue radici a molta distanza. La spannocchia colta non affatto matura, ma nel tempo del fiorire, serve per fare spazzole da mobili, dal quale uso le è venuto il nome volgare di *Canna a spazzola*. Dei fusti si tessono i *Cannicci*, adoperati per varii usi alla campagna, per seccare i frutti, per allevare i bachi da seta (*Stuoje da bachi*), per stojare i palchi delle camere. per coprire capanne e simili. Le foglie sono appetite dai bestiami.

Quella specie, o varietà di canna, che si coltiva in alcuni giardini, a motivo delle sue foglie strisciate di giallo e verde, o di bianco e verde, che la rendono vaga a vedersi, è conosciuta in Toscana col nome di *Canna di foglie rigate*, e dai botanici con quello di *Arundo versicolor* o *colorata*. Cresce anche spontanea sulle rive degli stagni e dei fiumi, in alcuni luoghi d'Italia, come nelle vicinanze di Mantova, nel territorio di Ravenna, ecc.

Col nome di *Canna d' India* è indicata una pianta, o più specie di piante del genere *Calamus*, i cui fusti non vuoti, a nodi lunghissimi, ci vengono portati dalle Indie, e servono per bastoni o scudisci, per tesserne seggiole, ceste e simili. Altrimenti *Giunco d'India*, *Finocchio d'India*.

Questa non è da confondersi con un'altra *Canna d'India* (*Canna indica*), pianta erbacea, a radice tuberosa, la quale suol resistere ai freddi dei nostri inverni, e si coltiva ne' giardini per la bellezza de' suoi fiori, varii di colore, dal giallo, al rosso, allo scarlatto.

Canna da zucchero Cannamele, (*Saccharum officinale*), è una specie di canna, coltivata nelle Indie, nelle Antille, in Levante ed in Sicilia, il cui culmo ripieno di un midollo biancastro e spongioso, rende, alla spremitura, un sugo dolce ed abbondante, da cui con complicata operazione si cava lo zucchero.

— CANNA PIENA o FISSA DELLE VALLI DI RAVENNA (*Saccharum Ravennæ*), nasce nei luoghi paludosi, ed empie le valli vicine al mare.

— CANNA VUOTA, è detto un uomo di poca forza.

— POVERO IN CANNA, poverissimo.

Di persona secca e lunga dicesi che « ha il corpo come una canna; » di persona da poco « che non sa fare un O con una canna. »

— CANNETO, luogo dove crescono canne, siano domestiche, o da padule. Di qui la frase « Fare il diavolo in un canneto, » per fare il maggior fracasso possibile.

— CANNAFOGLIA, la foglia dello canne: « Far la cannafoglia, (fare, per raccogliere). Le foglie delle canne si danno a mangiare alle vaccine.

— CANNOCCHIO, occhio o gemma della foglia, che trovasi sulle barbe della canna, detta altrimenti *Barbocchio*.

— CANNATA, colpo di canna.

— CANNAJOLA, specie di cicala, così detta dallo star sulle canne; altrim. *Palaja*.

Cannajola, Cannareccione, è anche il nome di un uccello silvano, che fa il nido fra le cannelle o canne da padule.

— CANNOSO, aggiunto di luogo ove nascono canne, pieno di canne.

— CANNICCIO, sorta di stuoja formata di cannucce palustri, legate una accanto all'altra. Fu detto anche per *Canneto*.

Talvolta si dicono *Cannicci* anche quelli tessuti di salci, vitalbe e simili, sui quali si pongono a seccare le frutte, come fichi, uve, ecc. *Canniccio*, *Cannicciaja*, è detto anche la parte del metato, ove si pongono a seccar le castagne.

— SCANNELLARE, diradare i canneti, tagliare le cannucce più sottili e minute, che non vengono mai da nulla, e pregiudicano alle altre: « Di giugno si scannellano i canneti. »

Scannellare, ha altri usi nelle arti, pur mantenendo la sua derivazione da *Canna*.

La *Canna*, per la natura del suo fusto, che è lungo, diritto, leggiero, potè prendersi come misura di lunghezza, varia, secondo i paesi, (la canna toscana corrisponde a metri 2,33452); onde:

— MISURARE GLI ALTRI CON LA PROPRIA CANNA, giudicare gli altri simili a sè.

— GLI UOMINI NON SI MISURANO A CANNE, si dice generalmente quando altri dispregia un uomo di piccola statura.

— PRENDERSELA UN TANTO LA CANNA, non si dar cura di checchessia, procedere sbadatamente.

— VOLER VEDERLA QUANTO LA CANNA, non si lasciar sopraffare.

— CANNEGGIARE, misurar con la canna.

— CANNEGGIATORE, colui che con la canna dà opera al misuramento lineare, in aiuto dell' agrimensore, ingegnere, architetto o altro.

La canna, che è vuota, ha dato il nome a più cose che in qualche guisa le assomigliano; quindi «Canne dell'organo, Canna da archibuso, Canna da soffiare il vetro, Canna della chiave, Canna da serviziale, Canna del Polmone, della gola, » da cui *Tracannare, Scannare, ec.*

Si sa che dalla Canna ebbe origine la musica strumentale da fiato, e che *Pan primus calamos cera conjungere plures instituit* (Virg. Egl. II); ora chiamasi *Canna* tutta la parte cava che percorre internamente il corpo degli strumenti da fiato.

Nel lavorio e tessitura della seta, della lana e del lino, occorrono i *Cannelli*, che sono pezzuoli di vera canna; i *Cannoni*, grandi bocciuoli di canna su cui avvolgesi il filo per ordire, o dipannandosi, si comincia il gomitolo; il *Cannellajo*, o *Cannajo*, arnese su cui stanno più cannelli da *Incannarvi* il filo; occorrono « Incannatojo, Incannatura, Incannatore, Incannatora, Trascannare, ecc, tutte voci derivate da canna.

Cannelli, per analogia con le canne, diconsi i tubi di terra cotta, di vetro, d'argento, ecc., adoperati in alcune arti, ed hanno i dimin. *Cannellini*, *Cannelletti*. È anche dicesi di cosa che effettivamente non sia bucata: « Cannello di ceralacca, di zolfo, ecc., Carbone di cannello.

Cannelloni, Cannoncelli, Cannoncini, Cannonciotti, chiamansi certe paste da minestra bucate in mezzo a guisa di cannelli.

Hanno origine da canna, *Cannella*, piccolo doccione de' condotti: *Fognatura a cannelle. Cannella*, è anche il legno bucato a guisa di bocciuolo di canna per attingere il vino dalla botte, o ad altro simile uso; « Cannellina, Cannelletta Cannelluzza, Incannata, Incannicciare, Incannucciare, Incannucciata, Cannocchiale. (Vedi Art. XI)

La stessa derivazione oserei attribuire a *Conocchia*, o rocca da filare, ancorchè ai vocabolaristi di

Napoli piaccia trovarne l'etimologia nel tedesco *Kunkel*. Tutti sanno che la rocca, più comunemente n-sata, non è che una *canna*, o come dicesi anche, *calocchia*; da queste voci, stroppiate al solito dal popolo, sarebbesi formato *Conocchia*.

SARACCHIO (*Arundo ampelodesmos*), specie di pianta graminacea, che fa un denso cespuglio, con foglie lineari e culmi alti da due metri. Cresce in tutti i litorali.

Il saracchio serve a molti usi economici. Adoperansi le sue foglie per legar le viti, per infrascare i bachi da seta, per farne corde e reti per le tonnare, se ne coprono capanne, se ne fanno setole per imbozzimar le tele, ecc. Tutta la pianta si dà a mangiare alle bestie vaccine.

GIUNCO, denominazione volgare di più piante palustri, delle quali non tutte appartengono al genere *Juncus*.

— GIUNCO MARINO, SPARTO (*Lygeum Spartum*), ha lo stelo sottile, duretto, tuttavia pieghevolissimo, col quale si fanno corde da resistere all'acqua, come sono quelle dei bindoli, per gabbie da muli, e da olio, per tesserne stuoje e per altri simili lavori detti di *Sparteria*.

La fune fatta con lo sparto era detta dagli antichi, *Stramba*.

Giunco marino è pure nome volgare della *Stipa tenacissima*, che serve agli usi stessi dell'antecedente.

— GIUNCO DA STUOJE, GIUNCO DI PADULE (*Scirpus lacustris*) trovasi nelle acque stagnanti e nei luoghi paludosi: dal suo stelo nudo, cilindrico, pieghevolissimo si fanno stuoje, corde ed altri utensili campestri Anche è adoperato per coprire capanne, per legare le viti, per fare il letto alle bestie, ec.

Il *Scirpus lacustris* è detto volgarmente anche *Biodo*; e questo nome trovasi dato pure al *Butomus umbellatus*, al *Sparganium erectum*, e alla *Typha latifolia*.

— GIUNCO FIORITO, BIODO (*Butomus umbellatus*), trovasi nè paduli, ha foglie radicali lineari, e fiori rossi in ombrella. Le radici si dicono buone a mangiarsi. È detto anche *Aglio acquatico*, perchè somiglia all'aglio comune per la figura delle foglie e l'infiorazione a ombrella.

Diconsi *Giunchi*, assolutamente, il *Scirpus holoschœnus*, frequentissimo negli acquitrini di monte e di piano, raccolto da contadini per legare le piante, per farne sporte e soffietti, che si portano a vendere alla città, ed altre cose simili per i bisogni rusticali; il *Juncus conglomeratus*, il quale fornisce con la sua midolla un lucignolo economico; il *Juncus acutus*, che nasce nei luoghi vicini al mare, dove è assai incomodo per le sue foglie appuntate e pungenti; il *Juncus effusus*, comune in tutta Italia nei luoghi umidi, ecc.

— CERCARE IL NODO NEL GIUNCO, andar cercando le difficoltà dove non sono. Il giunco ha il fusto senza nodi. Anche i Latini dicevano, nello stesso significato, *Nodum in scirpo quærere*.

— GIUNCHETTO GIUNCHETTINO, dimin.

— GIUNCAJA, GIUNCHETO, luogo dove crescono i giunchi, pieno di giunchi.

— GIUNCOSO, che ha giunchi: *Luoghi giuncosi*.

— GIUNCACEO, add. di pianta: *Famiglia delle giuncacee*.

— GIUNCATA, latte messo a scolare sopra un tessuto di giunchi in forma di graticola. Si adopera principalmente per quest'uso il *Scirpus holoschœnus*.

Nei vocabolarii trovasi anche *Giuncare* nel significato di coprire di giunchi, spargere giunchi, e generalmente ogni sorta di erba e di fiori in occasione di feste religiose. Oggidì, nello stesso significato, dicono *Far la fiorita*.

STIANCIA, SALA, SALISTIO (*Typha latifolia*), comunissima

lungo i fossi e nei luoghi paludosi. Le lunghe, strette e pieghevoli foglie, alle quali si dà propriamente il nome di *stiancia* o *sala*, sono adoperati a vestir fiaschi, impagliar seggiole, fabbricar sporte, tessere stuoje, dette *da navicellaj*, perchè se ne fa uso per coprire navicelli o barche, le mercanzie sui carri, ec. Quelle più interne, quelle che costituiscono il garzuolo o cespo della pianta, che sono più morbide e adoperate in lavori più gentili, hanno il nome di *Salino*.

Questa pianta produce un fusto terminante in una folta spiga fatta a clava o mazza ferrata, che contiene della peluria, o pappi, da potersene fare guanciali, materassi, guanti, tele, berretti e cappelli feltrati. Si crede che, entrando negli orecchi alcuni dei detti pappi, faccia assordire, e perciò *Mazza sorda* dicesi volgarmente questa spiga. La *Thipha latifolia* si trova indicata nei libri anche coi nomi di *Mazza da pazzi*, *Pappea maggiore*, *Codone, Scarda, Ulva, Buda, Biodo.*

Il nome di *Stiancia* o *Sala* si dà pure al *Sparganium erectum*, altra pianta palustre, che serve come l'antecedente a vestir fiaschi e ad altri simili usi; *Sala di padule* o *Gerba* è detta la *Carex stricta*; e *Sala* o *Carretto*, la *Carex vesicaria*, adoperate ambedue per gli stessi usi della *Typha latifolia*.

— STIANCIARE, ricoprire di stiancia.

— STIANCIAJO, colui che ricopre le seggiole di stiancia.

TABACCO (*Nicotiana Tabaccum*), pianta originaria dell'America, così chiamata da Tabago una delle isole delle Antille, ove fu scoperta nell'anno 1520. Fu detta anche *Erba regina*, o *della regina*, perchè Nicot, suo scopritore, portatala in Francia, ne fece dono alla regina. Ha lo stelo alto da un metro e mezzo, diritto, viscoso, le foglie sessili, larghe, ovate, lanciuolate, i fiori alquanto rossi, in mazzetti irregolari alla sommità dei rami, i semi piccolissimi, in gran numero. Fiorisce nell'estate fino all'autunno; suole superare i freddi nei nostri comuni inverni, e ributta alla primavera, ma però con foglie più piccole e meno utili per la raccolta.

Le specie più comuni sono il *Tabacco* di *foglia larga* (*Tabaccum latifolium*), e il *Tabacco di foglia tonda* (*Nicotiana minor*, o *rustica*), con fiori giallo-verdi, detto altrimenti *Brasile*.

Alla pianta del tabacco si dà anche i nomi di *Spadone* e *Vangone* secondo che le sue foglie sono fatte a guisa di spada, o di vanga.

Tabacco, dicesi la foglia della pianta suddetta che, manipolata in più modi, entra in commercio in *bastoni*, in *carote*, in *corda*, in *costola*, in *foglia trinciata*, *rapata*, in *farina*, in *sigari*, ecc.

Quanto agli usi che se ne fa, distinguesi comunemente in: *Tabacco da naso*, *Tabacco da fumare*, *Tabacco da masticare.*

— TABACCO DA NASO, TABACCO IN POLVERE, quello da tirar su pel naso, fatto di foglie polverizzate.

Questa specie di tabacco si chiama generalmente *Rapato*, e con francesismo antico in Italia, *Rapè;* denominazione che comprende, nelle fabbriche toscane, molte qualità dette: *Bottiglione*, *Virginia*, *Fermentato, Sanvincenzo, Forzato, Albania, Foglietta pura*, *Foglietta nobile*, *Foglietta a tre botti*, *Foglietta alla cappuccina*, *Foglietta alla veneziana, Tabacco alla rosa, Tabacco di Spagna*, *Pizzicchino*. *Radica fermentata*, *Macuba*, o *Macubino, Scaglietta, Semolino*, ecc.

Havvi inoltre il *Caradà*, specificato in *Mouocos*, *Caradà di lusso, Fino* o *Grosso*, *Levante ad uso Ancona, Comune;* il *Leccese*, *l'Erba santa*, il *Zenziglio*.

Quella determinata quantità di tabacco da naso involtata in forma di prisma quadrangolare, in sottil foglia di stagno o di piombo, poi

in foglio di carta sigillata, è detta *Stagnata*, a Lucca e in alcuni luoghi della Toscana. A Firenze, la chiamano *Boeta*, dal francese *Boite*, voce che vi lasciò l'Azienda francese nel principio di questo secolo.

Dicesi: *Prender tabacco; Presa, Presina, Presona di tabacco*. — « Una presa di tabacco non si nega; e l'altro risponde: E gli scroccon si mandano a bottega. »

— TABACCO DA MASTICARE, TABACCO IN CORDA, BRASILE IN CORDA, denominazioni di quelle foglie di tabacco conce e rattorte in forma di corda, da tenerne dei pezzi in bocca e andarli masticando.

Il popolo dice anche *Ciccare*, per masticar tabacco; e *Cicche* chiama quei pezzetti, che avanzano dei sigari fumati, e, buttati via, sono raccattati per le strade dai *Ciccajuoli*. S'intendono per questo nome, a Firenze, coloro che la sera vanno attorno con un lanternino a cercare e ricogliere cicche, per poi rivenderle a tabaccaj, che le nettano, e le tritano per tabacco da pipa.

— TABACCO DA FUMARE, DA FUMO, DA PIPA, TABACCO TRINCIATO, ed assol. TRINCIATO, quello che, tagliuzzato in sottili strisce o faldelline, crispe, ponesi nella pipa a uso di fumare.

Il *Trinciato*, si specifica in *Forte*, *Dolce*, *Virginia*, *Moro*, *Comune* o *Trito*, *Spuntature di sigari*.

— SIGARO, ZIGARO, foglia di tabacco ravvolta su di sè in modo quasi fusiforme, per uso di fumare. Dimin. *Sigaretto*.

I sigari si denominano variamente, nelle varie fabbriche. Ci sono I *Sigari di Virginia alla paglia* — *A uso Roma* — *I Sigari d'Avana* — *I sigari comuni, nazionali, forti*, o *leggieri*, a *foggia svizzera*, i *pressati*, ecc. Quel cartoncino di tabacco da fumare, leggiero e odoroso, che si fuma come il sigaro, chiamasi *Spagnoletta*.

Sigaraio, dicesi generalmente, l'operajo, che nelle manifatture del tabacco, fa i sigari. Vale anche venditore di sigari.

Questa voce, che manca, come tante altre ai vocabolarii, credo che abbia acquistato il diritto di starvi, dopo che nel Parlamento italiano fu agitata la così detta *Questione de'sigaraj*, di Firenze.

Portasigari, chiamasi quella custodia o astuccio, che i fumatori portano in tasca, e vi ripongono un certo numero di sigari.

— TABACCAJO, colui che rivende tabacco a minuto.

— TABACCONE, chi prende di molto tabacco.

— TABACCHIERA, scatola tascabile di metallo, di tartaruga, ecc. nella quale si tiene il tabacco da naso.

— TABACCOSO, si dice di persona che abbia il naso, o le vesti lorde di tabacco.

— TABACCARE, prender tabacco, imbrattar di tabacco.

— STABACCARE, prender spesso tabacco da naso, abusarne.

GRANO DA PAGLIA, chiamasi una qualità speciale di grano, che si suol coltivare in Toscana, non per il prodotto del granello, che si trascura, ma per quello della paglia, onde si fanno cappelli, detta perciò *Paglia da cappelli*.

Per questa coltura serve il grano *marzuolo*, di chicco piccolo e stentato, e il *semonzolo*, grano minutissimo che si cava dalla battitura della paglia da cappelli, e non viene a perfezione che nel pisano.

La sementa del grano da paglia si fa alla pari in febbrajo, piegando più al fitto che al rado, e con altri procedimenti artificiali, che hanno per iscopo di immiserire lo sviluppo delle piante, di impedire che accestiscano, e di far che ciascun seme abbia a dare un solo stelo, e questo produca l'ultimo internodio, quello cioè che porta la magrissima spiga, il più sottile, il più flessibile, e il più lungo possibile.

Quando la spiga ha fiorito, e il poco seme abbonito, è giunto alla

metà del suo sviluppo, ciò che avviene alla fine di maggio, o ai primi di giugno, la paglia si *svelle*, o, come dicono, si *sverge*, facendosene manate.

MANATA, MANATINA, mannellino di paglia da cappelli di tale grossezza da poter essere aggavignato dalla mano: « Lo sbarbamento si dà a cottimo agli opranti alla ragione di un terzo di lira le cento manate. »

La paglia raccolta e legata a manate, posta prima a *seccare*, abbicandola, tre o quattro giorni sopra un prato, ripongono poi in un magazzino asciutto e ben soleggiato, dal quale si trae in appresso per imbiancarla.

IMBIANCARE, CURARE (la paglia), distenderla per otto o dieci giorni, innanzi la levata del sole, per farle avere la guazza. Di qui la paglia *bianca*, per opposto a *greggia*, che è quella non ancora imbiancata.

L' imbiancamento si fa alla fine di agosto, o al principio di settembre. Le manate aperte si distendono sulla seccia del grano, e avendo comodo, sulla ghiaja di fiume, e non sui prati erbosi, perchè vien macchiata, e non sarebbe buona che per cappelli da tingere.

SFILARE, staccare l' ultimo internodio, portante la spiga, dal resto del culmo.

La sfilatura della paglia si fa così. L'oprante, tenendo con una mano il culmo, e precisamente il nodo di mezzo, e coll'altra pigliando la spiga, trae a sè l' internodio, o filo di vetta, che se ne stacca, ed è quello che serve a fare i cappelli. Questa porzione eletta, legata ancora in manatine, è poi riposta con diligenza, o messa in manifattura, o in commercio. Restano i codini.

CODINI, s'intende per questo nome la paglia, che resta dopo la sfilatura, cioè la parte del culmo dall' ultimo internodio al piede, e che viene rigettata.

I codini sono utili solo pel sliame, ai quali possono servire di lettiera, ed anche di alimento, perchè più nutrienti della paglia ordinaria.

La paglia imbiancata e sfilata, passa poi dalle mani del *Pagliajuolo*, in quelle de' mercanti per essere inzolfata, agguagliata, ecc.

INZOLFARE, esporre all' azione di profumi di zolfo la paglia, entro cassoni di legno, o in stanzini fatti apposta, dopo averla bagnata e lasciata scolare ben bene.

AGGUAGLIARE, riunire i fili della paglia d' una medesima grossezza, scegliendo i fini dai grossi, dai mezzani, e riducendo ogni sorte da per sè. Di qui i cappelli detti di *prima sorte*, cioè più fini, di *seconda sorte*, ecc.

Prima la paglia *agguagliavasi a mano*; ora più speditamente *agguagliasi a macchina*, facendola passare per certi bussolotti di latta bucherellati nel fondo.

Di un filo di paglia si fanno due pezzi, la punta e il pedale.

PUNTA, la parte di sopra, e più fine del filo: *Trecce di punta, Cappelli di punta.*

PEDALE, la parte di sotto e più grossa del filo; *Trecce di pedale: Cappelli di pedale.*

TRECCIA, dicesi il lavoro intrecciato di paglia da cappelli « Che mestiere fa? la treccia. »

La treccia è di più specie, secondo il numero dei fili che s' incrociano. Si fa in *sette*, in *nove*, in *undici*, in *tredici*, e in *ventiquattro*. Quest'ultima si chiama anche *a lisca di pesce*.

Dicesi *Aperta*, una misura di treccia, che è quanto aprono tutte e due le braccia distese orizzontalmente: « In un giorno quella donna la si fa venti aperte di treccia. »

— TRECCIAJUOLO, TRECCIAJO, lavorante di treccia, ed anche colui che fa il commercio delle trecce di paglia da cappelli.

— TRECCIAJA, donna che lavora a far trecce di paglia da cappelli.

TRECCINO, chiamano le la-

voratrici di paglia la treccia più stretta, con la quale avviano il cappello.

Avviato il cappello, se ne fa prima il *piano*, o il *tagliere*, vale a dire il di sopra del cappello: poi si *volta a capo*, e si prosegue, secondo la misura data dell'altezza; indi si *volta a tesa*, e si fanno *due o tre giri lenti*, affinchè non *tiri il capo*, e non venga ad *imbuto*, o, come dicono, ad *ombuto*. Nel far la tesa bisogna, a ogni giro, *tirarla* con le mani, perchè distenda egualmente. Per ultimo si fa la *finita*, riducendo la treccia a pochi fili.

In alcuni cappelli da donna, insieme con la paglia, si intessono cotone, crini, ciniglie, vellutini, e simili. Questi cappelli chiamansi *Pagliette*. Vi sono anche le *Figliette*, i *Pazzarelli*, i *Francesini*, le *Monachine da bambine*, ecc.

ARTICOLO XI

COLTIVAZIONE DELLE VITI.

VITE (*Vitis vinifera*), pianta originaria della Persia, ed ora comune nella maggior parte dei paesi temperati: ha il fusto tortuoso, con la scorza bruna, poco aderente, i rami nodosi, lunghi, sarmentosi, le foglie grandi, dentate irregolarmente, i fiori piccoli, tra il verde e il giallo, in grappoli opposti alle foglie, i granelli peduncolati, variabili, tanto nel colore, quanto nella forma e nella grossezza.

Molte sono le specie di vite, e moltissime, anzi quasi innumerabili ne sono le varietà, con nomi tanto variabili, anche da luogo a luogo, in una stessa provincia, da renderne intrigatissima la sinonimia. E doveva essere così fino dai tempi di Virgilio, da poi che leggesi nelle Georgiche:

Sed neque quam multæ species, nec nomina quæ sint,
Est numerus, neque enim numero comprehendere refert.

I nomi volgari delle principali viti, o uve conosciute in Toscana, quali li dà il Malenotti, sono i seguenti:

— ABROSTINE, ABROSTOLO ABROSTINO, è questa propriamente la *Vite salvatica*, detta dai Latini *Labrusca*, e da noi *Lambrusca*, la quale coltivata, perdendo molto l'aspro, serve a dar colore, forza e corpo alle altre uve, e a governare i vini nelle botti; nel qual caso piglia il nome di *Colore*, *Colorino*, nome che si dà anche ad alcune varietà di *Canajuolo*.

— BARBAROSSA, produce grappoli di acini grossi, di buccia sottile di mezzo colore, tra l'uva bianca e la nera, quasi color di rosa.

— BERGO, vedi avanti *Verdea*.

— CANAJOLO BIANCO.

— CANAJOLO COLORE, partecipa quasi del color nero, produce molti grappoli, ma piccoli, di granelli egualmente piccoli e radi, un poco bislunghi, e di buccia gentile.

— CANAJOLO NERO, GROSSO, di granelli piuttosto grossi, che rendono, in vendemmia, molto vino, tendente al dolce, ma poco generoso, senza spirito e snervato.

— CANAJOLO NERO MINUTO, di granelli grossi, un poco bislunghi. È detto comunemente *Colore*, ed essendo dolce, serve a governare i vini acerbi e crudi.

— CANAJOLO ROSSO, granelli grossi e bislunghi, di buccia gentile, di color rosso pieno, che partecipa del violetto: anch'esso serve per colorire, e governare gli altri vini.

— CILEGIANA, granelli grossi e neri, a similitudine delle ciliege.

— CLARETTO BIANCO DI FRANCIA, produce grappoli poco serrati, lunghi, con granelli mediocremente grossi, bislunghi, e duri di buccia. Il suo vino è di color di paglia, sottile, sciolto, e spiritoso, ma di pochissimo odore.

— CLARETTO ROSSO DI FRANCIA.

— COLOMBANO, SANCOLOMBANO, ve n' ha di uva rossa, e di bianca. Dalla rossa si ha vino molto generoso, e soave.

— DOLCIPAPPOLA, uva bianca, copiosa, di grappoli raccolti e talmente serrati, che spesso i granelli, di mediocre grossezza, e di buccia tenera, vengono a scoppiare.

SANGIOVETO, rossa quasi nera, tonda, di mediocre grossezza e buccia dura. Se ne fa un vino molto colorito e spiritoso, ma senza odore, e che nell'estate facilmente prende il fuoco.

— SANGIOVETO ROMANO, produce un vino più robusto e meno acido dell' antecedente.

— INGANNACANE, o SANGIOVETO FORTE, specie di uva nera, bella e più grossa del Sangioveto comune, e così aspra che non si può mangiare.

— LACRIMA DI NAPOLI, o NOSTRALE, rossa, che poi partecipa del nero; matura quasi dieci giorni più tardi delle altre; produce molti e piccoli grappoli con granelli di mediocre grossezza, un poco bislunghi e di buccia molto dura. Il vino è molto colorito, grosso, odoroso e spiritoso. Credo che sia detta anche *Lacrima forte*.

— LACRIMA DI SPAGNA o FORESTIERA, si dubita essere questo vitigno l'istessa specie del *Tinto di Spagna*. Vedi sotto.

— LONZA, bianca, quando è matura mostra di essere spruzzata come di color di ruggine. Ve n'è anche di chicco nero.

— LEATICO, ALEATICO, fa sempre poca uva, quale maturata prende il color di rosa spruzzata di ruggine, in grappoli piccoli di granella rade, piccole, tonde, e di buccia sottile.

— MALAGA BIANCA, di color giallo chiaro, matura alla fine di agosto. Il suo vino ha color di paglia ed è odoroso, spiritoso e non tanto sottile.

— MALAGA ROSSA.

— MALAGA NERA.

— MALVASIA, MALVAGIA, GRECHETTO, di color quasi giallo, in grappoli piccoli, raccolti e di granelli serrati Il vino è parimenti di color giallo chiaro, dolce, odoroso, spiritoso e insieme di corpo. Ve n' è una specie chiamata *Malvagia moscado*.

— MAMMOLO GROSSO, ovvero MAMMOLO TONDO, rende un vino di color di rubino, odoroso, grato, spiritoso.

— MAMMOLO ASCIUTTO, di colore tendente al violetto.

— MAMMOLO MINUTO, è una semplice varietà dell'antecedente.

— MORGIANO, BORGIANO, uva nera, grossa, in grappoli lunghi; rende un vino insipido, ma di corpo.

— MORONE, se ne danno due varietà: *Morone farinaccio*, *Morone nero*. Le foglie della prima sono irsute e come infarinate. Produce un ottimo vino. I Francesi fanno con quest'uva l'ottimo vino di Borgogna. Forse a queste due qualità di vitigni corrispondono la *Farinella* e il *Farinellone*.

— MOSCADELLA BIANCA o APIANA.

— MOSCADELLA ROSSA.

— MOSCADO NERO, di granelli grossi neri e dolci.

— MOSCADO BIANCO, varietà dell'antecedente.

— MOSCADO ROSSO, altra varietà della stessa.

— MOSCADO GROSSO, bianco di buccia dura, altrim. *Moscadello reale*.

— MOSCADO DI FRONTIGNANO, BIANCO, ROSSO E NERO, forse varietà dell'antecedente.

— NAVARRA NERA.

— NAVARRA ROSSA, ossia NAVARRINO.

— OCCHIO DI PERNICE BIANCA

— OCCHIO DI PERNICE NERA.

— OCCHIO DI PERNICE ROSSA.

— ORZESE COMUNE.

— ORZESE PICCOLO.

— PIGNUOLO ROSSO, detto in qualche luogo anche *Prugnolo*.

— RAFFAONE, o RAFFAONE GROSSO, detto anche *Raffaone rosso*.

— RAFFAONCINO, o RAFFAONCELLO ROSSO.

— RAVERSUTO, o RAVERUSTO DOLCE, di raspo e gambo lungo, sottile e bianco.

— RAVERUSTO DOLCE, di raspo e gambo grosso, corto e colorito di rosso.

— REGINA, o UVA REGINA, specie di uva bianca e grossa, che si tiene a pergola: è di ottimo gusto, non molto diverso dalla *Salamanna*.

— RINALDESCA COMUNE.

— RINALDESCA GROSSA.

— SANTA MARIA, bianca.

— SAN PIERO, detta anche *Uva grossa di Spagna*, e *Uva spagnuola*.

— SAPAJO GROSSO, così detto perchè se ne fa la sapa e la mostarda.

— SAPAJO COMUNE.

— SALAMANNA, SERALAMANNA, ALAMANNA, ha il chicco bianco, ovale, grosso, gustosissimo: così detta da messer Alamanno Salviati, che la fece venire dalla Spagna.

— TREBBIANO, o TRIBBIANO FIORENTINO, bianca.

— TREBBIANO DI SPAGNA, altrim. detta *Uva greca bianca*.

— TREBBIANO PERUGINO.

— VAJANO, o VAJANO ROSSO.

— VERDEA BIANCA o BERGO BIANCO.

Una varietà della verdea è il *Bergo nero*.

— VOLPOLA, o VOLPOLA BIANCA, altrim. detta *Cimiciattola*.

— UVA COTOGNA, è conosciuta e coltivata particolarmente nel territorio di Montepulciano, ed entra per la sua parte a produrre il vino migliore di quel luogo.

— BRUCANICO GENTILE.

— FORTE DI SPAGNA.

— TINTO DI SPAGNA.

— UVA o VITE DI DAMASCO.

— UVA GALLETTA, detta anche *Corniola*, di granelli verdi chiari, curvi come i reni dei galli. Vi è anche la *Galletta nera*, di sapore meno buono.

— UVA LUGLIOLA, o LUGLIATICA, o LUGLIESE, così detta perchè matura in luglio, o ai primi di agosto. Il Soderini parla di uve *lugliole agostine*, dette *pisane*.

— MARZOMINO o MARZEMINO, specie di uva nera, di buccia grossa, col grappolo spargolo; dà vino generoso e assai colorito. È forse lo stesso che il *Zeppolino* o *Uva tedesca*, che si coltiva da alcuni nel Chianti e a Montepulciano.

— UVA DI AMBURGO, rossa e nera.

— UVA PARADISA, grossa, bianca, e molto dura.

— UVA DI CORINTO, più comunemente detta *Passera*, *Passerina*, *Passolina*, bianca, piccina, di grappolo e di chicco, che si secca in forno, e si fa servire per giunta di condimento, in alcune vivande.

— UVA PICCOLITO.

— UVA RESECCO.

— UVA o VITE di SAVOJA o del DELFINATO

— UVA SVIZZERA.

— UVA DI TRE VOLTE, ha i granelli più grossi delle altre uve comuni; i suoi grappoli non vengono a maturità tutti in una volta, ma alcuni prima ed altri dopo. È detta anche *Agresto* (Vedi sotto, uva), perchè può farsene di ottimo.

— UVA TUFO.

— UVA TURCA, bianca e tonda come la *Lugliola*, e solo da essa differisce per essere di granelli più grossi.

— ZEPPOLINO, o ZEPPOLINO IMPERIALE, o UVA TEDESCA.

— ZIBIBO, a granello bislungo.

— ZIBIBO TONDO

— ZUCCAJO GROSSO.

— ZUCCAJO MINUTO.

La maggior parte delle uve comprese in questo catalogo, erano rappresentate nei rispettivi loro grappoli alla Mostra nazionale di Firenze dell'anno 1861. Vi si vedevano pure quest'altre:

— *Buon amico* — *Calabrese* — *Ca-*

scajola o *Cascarella* — *Color gentile* — *Corvina* o *Corbina* — *Fragola* o *Fravola* — *Gambo rosso* — *Grassa* — *Gentile* — *Greco* — *Marruga* — *Maturaccio* — *Montagnino* — *Montone* — *Morajola* — *Orpicchio* — *Pampanino* — *Petrazzano* — *Pispillone* — *Pisciancione* — *Rossaccio*, o *Rossone* — *Salvatico* — *Strozzaprete* — *Sugherino* — *Vernaccia* — *Uva Angiola* — *Uva Americana*, di più specie, tra le quali l'uva *Isabella*.

Più altre ancora sono indicate nei vocabolarii e negli scrittori col nomi di *Ansonia*, *Ansonica* — *Agostina* — *Albana*, *Albatica*, *Albinazza* — *Albigio* — *Africogno*, *Africognolo*, *Fricogno* — *Arzese* — *Baggiana* — *Balzellona* — *Bigia* — *Birbigone* — *Bracciuola* — *Buriano*, *Buranese* — *Brumasta*, *Brumesta*, detta anche *Pergola*, o *Pergolese*, — *Canina* — *Cervelliera* — *Cesenese* — *Coccherina* — *Colombina* — *Candiola* — *Corsa* — *Dentina* — *Fusolana* — *Garganegra* *Garganice* — *Gignanese* — *Grandinajola* — *Gragnolata* — *Grappella*, *Grapposa* — *Grilla* — *Lividella* — *Linodella* — *Majuolo* — *Malissia*, o *Sarcuta* — *Martinaccio* — *Mazzese* — *Nubiola*, *Rubiola* — *Margigrana* — *Mostaja* — *Pallino* — *Perugina* — *Portina* — *Schiava* — *Seccajola* — *Spillettone* — *Sapina* — *Valmunica* — *Verdecia* — *Verdolina* — *Verdiga* — *Verzicana* — *Valdona* — *Verdecchio* — *Verdona* — *Vernatico* — *Zisiga*, ecc.

Non è a intendersi che a ciascuno di questi nomi corrisponda una speciale qualità di vite o uva: può darsi anche che una sola qualità sia indicata con nomi diversi, e ciò per la ragione detta più sopra. L'esatta sinonimia delle viti coltivate in Italia, opera però non molto agevole, potrebbe essere tentata dall' Accademia de' Georgofili.

Il nome di *Vite*, per qualche somiglianza colla vite da vino (*Vitis vinifera*), si dà ad altre piante: quindi *Vite*, o *Uva di Gerusalemme*, o *d'Egitto* (*Vitis laciniosa*); *Vite del Canadà* (*Hedera quinquefolia*); *Vite del monte Ida* (*Vaccinium vitis idæa*); *Vite bianca* (*Bryonia dioica*); *Vite nera* (*Tamus communis*, o *Bryonia nigra*), ecc. Da *Vite* si è pure formato *Vitalba*, *Vitalbino*, nomi volgari, il primo della *Clematis vitalba*, e il secondo della *Clematis viticella*; *Vitalbajo*, luogo pieno di vitalbe.

— VITINA, VITICELLA, piccola vite: *Vitine da vivajo*.

Viticella, è anche nome volgare della *Momordica balsamina*, e della *Clematis viticella*.

— VITAME, quantità, od anche qualità, assortimento di viti, il complesso delle viti d' una vigna, e simili.

— VITATO, aggiunto di terreno coltivato a viti: « Campi vitati. »

— VITIFERO, che porta viti, che abbonda di viti: « Colli vitiferi. »

— VITICOLO, aggiunto di luogo ove si coltiva la vite: « Contrade viticole. »

— VITIGNO, che anche dicesi *Vizzato*, qualità o specie di vite.

— VITICOLTURA, arte di coltivare la vite.

— VITICCHIO, vedi sotto.

— INVITIRE, AVVITIRE, coltivare a viti, piantar viti. Il proverbio: « Per arricchire bisogna invitire, » già limitato, per la sua applicazione, a quei soli paesi, che si avvantaggiano della coltivazione della vite, non tiene più nella sua forma assoluta, dopo la comparsa della crittogama.

Dicesi anche *Avvitare*, in senso attivo: « Avvitare i campi. »

TRALCIO, TRALCE, e antic. PALMITE, denominazione particolare del ramo della vite, finchè è verde.

Dicesi anche del ramo pieghevole di altre piante, come zucche, poponi, cocomeri, gramigne, ecc.

— TRALCIO MAESTRO, il ramo principale della vite.

Una volta dicevasi anche *Tralcio madornale*.

In una vite vi possono essere tanti tralci maestri, quante sono le diramazioni che si lasciano alla testa del tronco.

— TRALCIO DA FRUTTO, vedi sotto, *Capo*.

— TRALCIO PAMPINARIO, vedi sotto, *Pampano*.

Negli scrittori di cose rustiche, si trova *Tralcio guardiano*, ed assolut. *Guardia* (*Custos* dei Latini), per tralcio novello, o dell'anno, che si suol tagliare a due occhi, quasi a riserva e custodia della vite. Pare il *Saettolo*, del quale vedi sotto.

Dicesi *Tendere i tralci; Intrecciare i tralci; Attestare i tralci* (legare la cima dell' uno a quella dell' altro); ecc. operazioni che si accompagnano per lo più con la potatura.

— TRALCIAJA, TRALCIAJOLA, chiamasi l' unione di più tralci da frutto intrecciati, o attortigliati.

Dicesi *Condurre le viti a tralciaja, Dar la tralciaja, Mettere a tralciajola*, e vale far arrivare la vite al punto della sua vegetazione, da poterne raccomandare i tralci ai rami del suo sostegno vivente.

— COLLO DELLA TRALCIAJA, la parte della tralciaja che si fa accavalciare, e si lega sul ramo dell'albero, che serve di sostegno alla vite.

Anche il semplice tralcio può avere il *collo*, che così chiamasi quella parte di esso, ove si fa la piegatura sul palo. Vedi sotto *Voltare*.

Quella parte della tralciaja, che dal ramo dell'albero pende verso terra, è detta, secondo i luoghi, *Pendia, Pendana, Penzana*.

Nel fiorentino, le tralciaje non hanno altro sostegno che i rami dell' albero, dal quale pendono; nel pisano, queste essendo più lunghe, e più fronzuto, essendo il sostegno, se ne raccomandano le estremità a' pali, in direzioni svariate. Anche si legano le tralciaje d' una pioppata con quelle dell' altra, sicchè vengono a formare delle catene, o festoni, e talora una specie di pergolato.

— TRALCETTO, TRALCETTINO, TRALCIUOLO, TRALCERELLO, TRALCIUZZO, diminutivi, di vario grado, di tralcio.

— ATTRALCIARE, RATTRALCIARE, operazione che consiste nel sollevare i giovani tralci, se troppo pendenti e vicini alla terra, e legarli, e accomodarli in modo che il vento non li dicolli, e i pampani esposti all' aria, ne risentano l' influenza.

L' attralciatura si fa principalmente per le viti a palo, dopo che hanno fiorito. Questa operazione esprimono anche coi verbi *Raddrizzare, Ritevare, Riatzare, Ravviare, Allacciare, Rilegare*, ecc. i *tralci*.

Se, nel fare questa operazione, si riuniscono insieme i tralci d' una vite, con quei dell' altra, formando d' ogni vite una specie d' arco, dicesi *Accapannellare*. Se i tralci si legano insieme alla rinfusa a guisa di fantoccio, dicesi *Affantocciare*.

L' accapannellatura si fa per lo più di agosto.

— STRALCIARE, dicesi in generale, pel levar via dalla vite i tralci inutili; operazione che si fa dal maggio alla metà di giugno, e comprende, come si vedrà più sotto, lo *Spollonare*, lo *Scacchiare*, e lo *Sfemminellare*.

Negli scrittori si trova usato anche semplicemente per tagliare i tralci, coglier uva o simile, tagliare alla peggio.

Stralciare, metafor. ha il senso di strigare, finire alla meglio un negozio. Anche dicesi *Far stralcio, Metter in istralcio*, ecc.

— STRALCIATURA, lo stralciare; e i sarmenti che si levan via, stralciando.

— INTRALCIARE, avviluppare, intrigare, tolta la metafora dai tralci.

CAPO, dicesi promiscuamente per tralcio: « Tendere i capi delle

viti; Legare i capi; Piegare i capi, ecc. »

— CAPO, o TRALCIO DA FRUTTO, quello che è più vicino al gambo della vite, e deve dar frutto nell' annata.

Tra *capo*, e *tralcio*, benchè d'uso promiscuo, passa questa differenza, la quale mi fu fatta avvertire da un contadino: *Capo* è il nuovo tralcio, il tralcio dell' annata che, nella potatura, si lascia, e fa l' uva per l' altro anno; *Tralcio*, è il vecchio che si taglia e si butta via.

— CAPINO, piccolo capo di vite.

— CAPAJA, il complesso dei capi d' una vite.

Dicesi *Tenere le viti a capaja*, quando si lasciano loro più capi, come si pratica colle viti a pioppo, e talvolta anche colle viti basse, o a palo.

FEMMINELLA, tralcio inutile e secondario, che nasce accanto alla foglia della vite: « Si levino sempre con le dita quei tralciuzzi, che diconsi femminelle; Intorno ai capi, che sono destinati alla produzione dell' anno venturo, si devono sopprimere le femminelle. »

Vedi sotto *Sfemminellare*.

SARMENTO, SERMENTO, dicesi propriamente quel tralcio, o parte di tralcio, che è stato spiccato dalla vite.

Anche fu detto per tralcio, o capo semplicemente.

— SARMENTATURA, chiamano, in Maremma, l' azione di raccogliere in fasciatelli i sarmenti ottenuti nel potare le viti.

— SARMENTOSO, SERMENTOSO, SARMENTACEO, aggiunto di pianta: « La vite, la vitalba, l' ellera, ecc. sono piante sarmentose; Fusto sarmentoso; Famiglia delle sarmentacee. »

PAMPANO, PAMPINO, denominazione particolare della foglia della vite.

In alcuni vocabolarii, pampano è fatto sinonimo di viticcio, e il Monti lo definisce per tralcio ancor tenero della vite; ma l'uso toscano vivente rifiuta questo significato. Il tenero germoglio della vite comprende i rudimenti delle foglie, dei viticci, dei grappoli; il pampano è la foglia già formata e separata dalle altre produzioni.

— ANDARSENE IN PAMPANI, dicesi della vite quando sfogasi in foglie, e dà poco frutto.

— ASSAI PAMPANI e POCA UVA, dicesi per similit. di profferte per cerimonia, di discorso molto frondoso e senza costrutto, e simili.

— PAMPANINO, piccolo pampano.

— PAMPANOSO, PAMPINOSO, PAMPANUTO, PAMPINEO, PAMPANIFERO, pieno di pampani, che ha pampani, ecc.

— LA VIGNA PAMPINOSA FA POCA UVA, vale, oltre il senso proprio, che chi promette molto, attende poco.

— PAMPINARIO, e antic. PAMPANAJO, aggiunto di tralcio che fa poco frutto e molti pampani.

— PAMPALONA, si chiama in alcuni luoghi una sorta di foglia di gelso, larga quasi come pampani.

— PAMPANATA, stufa che si fa alle botti per liberarle dal mal odore; così detta perchè a tal uopo si adoperano qualche volta i pampani. Vedi *Stufare*, nell' Appendice II di quest' Articolo.

— SPAMPANARE, SPAMPINARE, levar via i pampani, sfrondar le viti: « Nel settembre si spampano i tralci, perchè l' uva finisca di maturare; È dannoso lo spampanare le viti giovani, e i magliuoli. »

Spampanare, e *Spampanarsi*, fu detto anche delle vite che perde i pampani; e, per estensione, dei fiori dopo un' avanzata fioritura.

Spampanare, ha puro il senso di vantare, millantare, e simili; e se n' è fatto *Spampanata* per vanità stolta, millanteria; e *Spampanone*, per millantatore.

— SPAMPANATURA, SPAMPANAMENTO, SPAMPINAZIONE, lo spampanare: « Nella spampanatura si tolgono alla vite quei pampani che aduggiano l' uva; La spampa-

natura non dovrebbe farsi che verso la fine di agosto. »

Anticamente dicevasi *Pampana* per pampano; e *Stare a pampana, a tutta pampana*, usasi in qualche luogo di Toscana, nel senso di stare con agio, con fasto, stare in panciolle, e simili.

VITICCIO, filetto per lo più avvolto a spira, che apparisce intorno ai nodi del tralcio, per mezzo del quale la vite si appiglia, o, come dicono, si abbricca ai corpi vicini per sostenersi. Si usa comunemente al plurale, i *viticci*.

Poco esatta è la definizione dei vocabolarii, che chiamano il viticcio « Vetta o tralcio di vite, che si avviticchia, inanellandosi. » Il Monti lo dice « Cima del tralcio. » Vi sono viticci anche più basso.

Il viticcio non è che una foglia abortiva, della quale è facile ravvisare il picciuolo, e due nervi principali: nasce dalla parte opposta alla foglia, alternando ora a sinistra ed ora a destra.

Il viticcio non è solo della vite, dalla quale prese il nome, ma anche d'altre piante, come i piselli, le zucche, le veccie, ecc.

I botanici considerano nel viticcio primieramente l'origine, e lo dicono *Opposto*, se nasce nella parte contraria alla foglia, come nella vite; *Ascellare*, se nasce nell'angolo che fa il picciuolo della foglia col tronco, o sotto di essa, come nel fior di passione; *Foglioso*, se porta foglie come nella cicerchia. La struttura dà altre differenze, e dicesi *Semplice, Doppio, Ramoso, Spirale*, ecc. I viticci ramosi alle volte, invece di arronciglarsi, si dilatano nelle estremità e si attaccano ai corpi vicini a guisa di radici parasite, e allora prendono il nome di *Mani*, come nella *Vite del Canadà*.

Il viticcio della vite era detto dai Latini *Capreolus*, perchè somiglia alle corna ritorte dei caprioli. Di qui *Capreolo*, o *Capriolo*, che si trovano usati in alcuni luoghi d'Italia per viticcio. Abbiamo nello stesso significato *Vignuolo, Cirro*, ma non sono dell'uso comune.

I *Viticci* de' capitelli corintii, che anche chiamano *caulicoli, cavicoli, cartocci*; i *Viticci* che si appiccano alle muraglie per regger lumi nelle sale da ballo e simili, fanno rammentare i viticci delle viti.

Viticchio, si trova scritto per viticcio, d'onde i verbi *Avviticchiarsi, Disviticchiarsi*.

— VITICCIATA, aggiunto che danno i botanici alla foglia che termina in un viticcio.

La vite abbandonata a sè medesima sdraja per terra le proprie ramificazioni, e però ha bisogno di un *Sostegno*, che ne regga il debole fusto, e pel cui mezzo possa formare quei ripiegamenti, che giovano ad ottenere da una parte il frutto, e dall'altra i giovani capi, che dovranno fruttificare nell'anno di poi.

Questo sostegno era detto dai Latini *Adminiculum*, d'onde gli Italiani trassero il loro *Amminicolo*. L'uso toscano ne ha fatto *Ammennicolo*, nel senso di artifizio studiato, di ripiego, di gretola e simile. *Ammennicolino*, sost. è detto, specialmente nel pistojese, colui che cerca e sa trovare ogni piccolo sostegno, sia buono o cattivo per vantaggiarsi; e in grado maggiore, *Ammennicolone*.

I sostegni delle viti, che anche chiamano *Appoggi, Tutori*, sono di diverse sorte, e si distinguono in *Sostegni viventi*, e *Sostegni morti*. Appartengono alla prima categoria i *Pioppi*; e alla seconda i *Pali*, propriamente detti, i *Frascati*, i *Forcati*, ecc.

I sostegni viventi sono detti anche *Mariti*, d'onde la frase classica *Maritar la vite*.

PIOPPO, è il nome volgare del *Populus nigra*; però i contadini toscani sogliono così chiamare generalmente il sostegno della vite, sia esso pioppo, o acero, o altro albero: *Viti a pioppo; Coltivazioni a pioppo*.

— PIOPPATO, aggiunto di luogo

ove le viti sono coltivate a pioppo: *Prode pioppate.*

— PIOPPAJA, coltivazione di viti a pioppo: « Anche in collina si incontrano di belle pioppaje. »

— PIOPPATA, pioppo al quale s'appoggiano da due a quattro viti per parte.

Un filare di viti a pioppo, cioè sostenuto da pioppi, conta tante pioppate quanti sono i pioppi. La distanza d' una pioppata all' altra è dai tre ai quattro metri.

— APPIOPPARE, mandar le viti su pei pioppi, maritarle ai pioppi.

Il senso proprio di appioppare non è molto frequente; comunissimo invece è il senso metaforico, al quale, per lo più, si mesce l'ironia. Di una fanciulla, per es., alla quale fu trovato uno sposo, pur di maritarla, si dirà che *glie l'hanno appioppata*. Il Giusti si lagnava che non scappasse fuori sonetto, epigramma o altra filastrocca di versi ragliati addosso al tale, o al tal altro, che non l' *appioppassero* a lui. Dicesi pure *Appioppare un titolo, un nome, una legnata*, e simili.

Pare che il pioppo nero, detto anche *Albero, Albaro*, fosse adoperato in origine più d'ogni altro per sostegno della vite; e di qui l' uso di chiamar pioppi anche gli altri alberi, che si fanno servire a questo scopo.

Nella vallata d'Arno il sostegno vivente della vite, è per lo più l' *Acer campestre*, che chiamano *Loppo, Loppio, Oppio*. Un piccolo loppo, dicesi *Loppetto*; la foglia del loppo, che si bruca in autunno, per darla a mangiare alle bestie, è detta *Loppina*.

Nel pisano, servo per sostegno della vite lo *Stucchio*, o *Testucchio*, che credo sia ancora l' *Acer campestre*, il quale, in quel d' Arezzo, piglia il nome di *Tastucco, Tascolto, Tastolto*; e in altri luoghi, quello di *Calzavola*.

Da testucchio si fa *Testucchiaja*, per luogo pieno di testucchi per uso di vigna: « Si smettano i filari, e si ristabilisca l' antica moda delle vigne, o delle testucchiaje. »

In qualche parte della Toscana, si coltiva per sostegno della vite una specie d'Acero chiamato *Struccia-berrette*, o *Albero lattajuolo*. Credo che sia *l'Acer pseudoplatanus*, o *Acero fico*, che ha le foglie con denti a sega ineguali, da cui gambetti rotti geme latte a guisa di fico.

Si fanno servire di appoggi viventi anche l' *Olmo*, lodato dagli antichi, l' *Orno*, o *Ornello*, o *Avorniello*, il *Frassino*, il *Gattice*, o Pioppo bianco, la *Quercia*, il *Salcio*, alcuni alberi da frutto, come il *Ciliegio*, il *Mandorlo*, il *Melo*, e simili; ma questi più raramente, perchè in tal caso la vite, e il suo tutore, si contrastano a vicenda la virtù della fruttificazione, disputandosi i succhi nutritizj del terreno.

Qualunque sia l' albero, questo si alleva e si pota per guisa che serva al doppio ufficio di sorreggere la vite, o di raccomandarvi i tralci piegati. Dato al fusto una giusta altezza, se ne distribuiscono i rami come meglio conviene, a corona, a vaso, a ventaglio, ecc. Ai bracci, o biforcazioni dell' albero, si serrano i capi delle viti, voltandoli verso il terreno. Vedi sopra *Tralciaja*.

In alcuni luoghi, gli appoggi viventi sono tenuti a capitozza; in questo caso la vite non si fa giungere fino alla nascita dei rami, ma legata al tronco, più sotto, se ne tirano all' infuori i tralci, che si intrecciano a festoni da un albero all' altro.

PALO, legno lungo, di forma e grossezza varia, appuntato da una parte, da poter essere liccato in terra per sostegno della vite: « Viti a palo »

Di *Palo*, nella sua generalità, si parlerà nella seconda parte di questo lavoro, all' Artic. *Piante da legnamo*: qui se ne dice solo quel tanto che riguarda il palo come sostegno della vite.

Le viti a palo sono dette generalmente anche *Viti basse;* come le viti a pioppo, prendono talvolta la denominazione di *Viti alte.* I pali poi servono, non solo a raccomandarvi tutte le viti basse, ma anche a sostenere in alcuni casi le estremità dei capi delle viti alte.

— PALAJA, chiamano una certa quantità di pali disposti per la palatura delle viti. Nel pisano, ogni casa colonica ha la sua palaja.

Palaja, dicesi anche nel senso di *Palina.* Vedi sotto.

Peggio palaja, suole usarsi per quel medesimo di *Peggio che peggio,* cioè per dire che la condizione di una tal cosa è peggiore di quella che già sapevamo. Ignoro l'origine di questo modo: questo solo so che *Palaja* è un luogo presso Firenze.

Palaja, chiamasi pure una specie di cicala; lo stesso che *Cannajuola.*

— PALINA, bosco destinato a cavarne pali; « Bosco di paline; Paline di castagni. »

Lo paline si fanno per lo più col castagno salvatico. Questo è detto dai Lucchesi *Vernacchio;* e *Vernacchiaje* si chiamano le paline. Leggesi nel Lastri: « Di gennajo bisogna rivedere esattamente e più volte i boschi e le vernacchiaje, ossieno palaje e polloneti. »

Anche le Robinie, coltivate a polloneto, danno di belle paline.

Oltre il Castagno e le Robinie, possono somministrare pali l'Olmo, il Frassino, il Ginepro, l'Albatro, l'Alaterno, la Stipa, e più altri. In alcuni luoghi, si fanno servire di sostegno alle viti anche le Canne.

— PALAJUOLO, venditore di pali.

Palajuolo, può derivare anche da *Pala,* e allora è il nome di quella specie di guastatore, che nelle antiche milizie era adoperato a lavorar con la pala.

— PALARE, mettere i pali alle viti: « Palare le viti; Viti mal palate. »

Si palano anche gli arboscelli nelle piantonaje, negli orti, nei pomarii, e simili, perchè vengan diritti e non siano agitati o rotti dal vento.

L'Impalare, per palare, detto delle viti, che ha esempj negli antichi, non è più dell' uso comune.

Per palare, dispongono lungo il filare i pali, che poi devono essere ficcati in terra per sostenere le viti, e questa operazione chiamano *Spanditura*, o *Distesa di pali.*

— PALATURA, l'azione di palare le viti, e il tempo di palarle.

La palatura delle viti basse si eseguisce con metodi diversi, secondo i diversi paesi. Talora si dà alla vite un solo palo per sostegno; tal' altra aggiungono due altri paletti sui lati, che si riuniscono in cima, a forma di piramide, al palo centrale: a questi paletti laterali si raccomandano i tralci piegati ad archetto. Vi è anche chi usa incrociare, e legare essi paletti a mandorlato continuo; di qui la *Vite a mandorlato.* Vedi più avanti *Filare.*

— SPALARE, tor via i pali che sostengono le viti: « Di novembre si spalano le viti, e i pali si ripongono in luogo coperto. »

Spalare, può venire anche da *Pala.* Vedi Art. III, §. 1.

Ai sostegni morti della vite appartengono anche i *Rincontri*, le *Calocchie*, i *Frascati,* i *Forcali*, e i *Bronconi.*

RINCONTRO, nome che si trova dato dal Trinci a un secondo palo, messo obbliquamente di rincontro al primo, al quale si raccomanda il capo ripiegato della vite.

CALOCCHIA, specie di grosso palo, che fa l' ufficio di rincontro, e serve a sostenere le tralciaje delle viti a pioppo: « Nel sistema pisano, le tralciaje si raccomandano alle calocchie, o pali morti piantati indentro sul campo, per sottrarle all' uggia dei sostegni viventi. »

Calocchia, chiamasi anche la vetta del coreggiato. Vedi Art. III, § 3.

Calocchia fanno taluni derivare dal greco *Calon*, legno. Benchè la calocchia usata nei pisano per reg-

ger le traiciaje, e quella del coreggiato, sia vero legno, io credo che questa voce abbia origine da canna, e che col tempo abbia preso anche il senso di palo. I contadini toscani chiamano *Calocchia* la paglia da cappelli quando riesce grossolana e cannellosa, cioè a guisa di cannucce; *Calocchiato*, è detto (nel vocabolario del Zanobetti, stampato a Livorno) quel luogo ove sono piantate molte calocchie, e *Campo calocchiato*, quello in cui le viti sono sostenute da calocchie. *Incalocchiare*, registra il Vanzon nel significato di palare le viti colle canne. Se alcuno trovasse difficile spiegare come le due *nn* di canna, siansi trasformate in un *l*, dirò che anche da *Canneggioli*, il popolo ha fatto *Caleggioli*, nome che si dà a certe cannuzze minutissime, che nascono a cespugli ne' campi, e sono dannose alla terra.

FRASCATO, grosso ramo di albero, o pollone, per lo più di castagno, provvisto de'suoi ramuscoli. Vedi *Frascone*, Art. V, § 2.

I frascati si adoperano comunemente a far le veci di quei sostegni viventi che fossero per avventura mancati nel filare. A questo fine se ne piantano due o tre solidamente allato alle viti, e si collegano insieme mercè un pezzo di ramo messo in traverso all'altezza in cui debbono i tralci piegarsi.

Più piccoli dei frascati, sono le *Frasche*, e i *Frascatelli*, per sostegno specialmente de' maglioli.

FORCATO, FORCHETTONE, grosso gambale, o ramo d' albero avente in cima delle biforcazioni, ma senza frasca.

I forcati si usano in alcuni luoghi per sorreggere le viti di stelo mezzano. Se ne piantano tre un po' slargati in basso o riuniti in cima, a modo di fascio d' armi: fermansi in questa disposizione mercè due legature, l' una in vetta, e l' altra in forma di fascia verso il basso. Dentro il tripode si fan passare le viti, i cui tralci si appoggiano sulle biforcazioni, e si tirano poi all'infuori per raccomandarne le estremità ad appositi pali.

BRONCONE, BRONCA, COLONNA, chiamasi un travicello di quercia, di cerro, o d' altro albero segato, lungo due metri circa, appuntato di sopra a guisa di diamante, e dissotto abbruciacchiato perchè resista meglio all' umidità del terreno; in cima sono incastrati alcuni randelli o legni forcuti, detti *Cornetti*, o *Cornicelli*, che gli danno l' apparenza d' un albero nano, su cui si appoggia la vite.

Le *viti a broncone*, o a *colonna*, non si vedono più che nel Mugello, e nel Chianti; però anche colà vanno a finire, perchè vi si sostituisce a poco a poco la coltivazione a pioppo.

VIGNA, campo coltivato a viti.

Non ogni terreno vitato può dirsi vigna. La vera vigna esclude l'associazione d'ogni altra pianta, e pare non possa formarsi che di viti a palo, o viti basse, piuttosto fitte.

Dicesi *Coltivare*, *Tenere la vite a vigna*, *a vigna fitta; Porre*, *Piantare la vigna; Vigna in poggio*, *Vigna a mezza costa*, *Vigna a ripiani; Rinnovare la vigna*, ec.

Si ha anche la *Mezza vigna*, ed è quella che ammette, colle viti, la coltura di altre piante.

— VIGNA AL NUGOLO, FA DEBOL VINO, si intende la vigna con poco sole, sia colpa del luogo, dove è posta, o dell' annata oscura e piovosa. La vite ha bisogno dell' influsso diretto dei raggi solari. A questo proposito chi non rammenta i due versi di Dante?

> Guarda il calor del sol che si fa vino,
> Giunto all'umor che dalla vite cola.

VIGNA NEL SASSO, e ORTO NEL TERREN GRASSO, le viti fanno buona prova nel terreno ghiajoso, come nel galestro, e simile.

— CHI HA VIGNA, HA TIGNA, usasi a Roma, dove le vigne recano grandi fastidii.

— IL VECCHIO PIANTA LA VIGNA, E IL GIOVANE LA VENDEM-

MIA, la vigna esigo un certo numero d'anni prima che giunga al giusto punto di produzione; e può intendersi anche che dell' industria operosa dei padri, colgono i frutti i figli.

— CASA FATTA E VIGNA POSTA, NON SI SA QUEL CHE LA COSTA, la fabbricazione d'una casa e il piantamento d' una vigna, suol costare più di quello che altri si prefigge di spendere.

— LA PAURA GUARDA LA VIGNA, il timore del danno rende guardinghi.

— LEGARSI LE VIGNE CON LE SALSICCE, si dice del viversi in alcun luogo con grande dovizia, e in ampia fortuna.

Vigna per vite, trovasi negli antichi; e *Vigna* ha pure il senso di piacere, commodo, passatempo che si trovi senza fatica in checchessia.

— VIGNETO, lo stesso che vigna.

— VIGNAZZO, antic. per vigna.

— VIGNETTA, VIGNUOLA, piccola vigna.

— VIGNAJO, VIGNAJUOLO, VIGNARUOLO, chi custodisce, chi coltiva la vigna.

— VIGNARE, AVVIGNARE, coltivare a vigna, ridurre a vigna: « Terre vignate. »

— VIGNATA, assol. trovasi detto per vigna.

Lo *Svignare*, della lingua comune, pare una metafora presa da chi fugge dalla vigna al comparire del guardiano, o del padrone.

FILARE, e antic. *Anguillare*, nome che si dà a ciascuna di quelle filo di viti che formano le vigne propriamente dette, e anche di quelle che si vedono ne' campi a mezza vigna, o seminativi, con viti alte, o a pioppo, o altrimenti tenute: *Vite a filare; Filari scempi*, *Filari doppi*, ecc. Trovasi usato anche *Vite affilarata*, per vite a filare. Vedi *Piantare a filari*. Articolo V, § 1

Nelle coltivazioni a vero vigneto, i filari sono legati insieme con pertichelle o canne, dette *catene*, poste orizzontalmente. Nel contado pistojese, fanno l' ufficio di catene le *Pellegole*, o *Pillegole*, che sono fascetti di cannucce. Del resto, come diverso, secondo i paesi, è il sistema degli appoggi che si danno alle viti, così diversa è la maniera di condurre e stabilire i filari delle medesime.

La distanza tra un filare e l'altro, nelle vigne fitte, non eccede il metro e mezzo; molto più grande suol essere nei campi, ove si fanno anche le ordinarie culture erbacee. Quella striscia di suolo, che trovasi in mezzo a due filari, è detta variamente *Tramite*, *Pianello*, *Campetto*, *Prace*, *Praciuola*, *Magolo*, *Presa*. Anche fu chiamata *Androne*, *Androncino*, d'onde la *Terra andronata*, del Cellini.

Quando, in un terreno vitato, si distruggono i vecchi filari per sostituirvene dei nuovi, e che a quest' uopo si aprono nuove fosse nel mezzo del tramite, dicono *Rinnovare i filari*, ed anche *Rifossare il podere*, *Rifendere il campo*.

PANCATA, si dice a due, o più filari di viti posti l'uno vicino all' altro.

Le pancate, che erano comuni ai tempi del Davanzati, ora non si vedono più che lungo le viottole, le fossette campereccie, ecc.

CAPPELLACCIO, dicesi la vite, per lo più isolata, che si fa salire sopra un albero ramuto, e si lascia abbandonata a sè, senza essere mai soggetta al ferro del potatore: « Vite a cappellaccio, tenuta a cappellaccio, ecc. »

Talvolta fanno cappellaccio anche le viti a pioppo, quando i tralci di essa, per mala potatura del sostegno vivente, si arrampicano su pei rami del medesimo: « Un parco e giudizioso spampanamento giova ai grappoli, massime a quelli del palco, o del così detto cappellaccio. »

PERGOLA, ingraticolato di stecconi, pali, pertiche, pertichette, perticoni, ecc. a foggia di palco, o di volta, sopra il quale si mandano le viti: « Viti a pergola. »

Le pergole si vedono specialmente ne' giardini, negli orti, alle facciate delle case coloniche: rarissime ne' campi.

La pergola può esser fatta altro che di viti, e allora corrisponde all' *Opus topiarium* dei Latini, e al *Berceau* de' Francesi, reso italiano in *Berzò*, voce d'uso oramai anche in Toscana. Però queste pergole di verzura, quali si fanno ne' giardini per starvi all' ombra, sono dette, da chi vuol schivare il gallicismo, *Capannucce*, *Cupole*, *Cerchiate*.

— RIMANER PERGOLA, ESSER FATTO PERGOLA e simili, si trovano negli antichi nel senso di restar attonito, rimaner uccellato, ec.

— PERGOLATO, dicesi talora per pergola, semplicemente, ma per lo più ha il senso di larga e lunga pergola, o di più pergole insieme.

— PERGOLETTA, dimin.

— PERGOLETO, trovasi negli antichi per pergola.

PERGOLESE, nome che si dà a una qualità d'uva che fa in pergola, che basta sulla pergola, detta anche *Pergola*, *Brumese*, *Brumasta*, *Brumesta*.

Pergolino, dicesi a Pistoja, per ladracchiuolo, perchè vicino alla città c' è un luogo detto *La Pergola*, dove hanno fama di essere tutti ladri per mestiere. *Pergolini* chiamansi a Firenze i frequentatori del teatro della *Pergola*.

— IMPERGOLARE, ridurre a foggia di pergola: *Viali impergolati*.

Pare si dicesse anche *Pergolare*, perchè trovasi: *Terrazzo pergolato* di viti.

— Dicesi, finalmente, *Vite a spalliera* quella che si fa appoggiare ad un muro, distendendone i capi sopra un graticolato fisso al medesimo, o assicurandoveli altrimenti.

La vite potrebbe essere propagata per seme, ossia coll'acino o vinacciuolo, ma ciò non si pratica, atteso il lungo tempo che si dovrebbe aspettare per averne il prodotto. Talvolta si moltiplica per propaggine, di rado per innesto; l' uso più comune si è di propagarla per magliuoli.

MAGLIUOLO, denominazione speciale della talea della vite (Vedi *Talea*, Art. V, § 4), ossia di quel sermento che si stacca dalla pianta madre e si pianta per moltiplicare la vite.

Si dice *Magliuolo*, dal lat. *Malleolus*; quasi piccolo martello, e prende questa figura dall'avere talvolta all' estremità inferiore e più grossa un po' di tralcio vecchio. Questa parte del magliuolo, che nel piantamento si suole da alcuni levar via, chiamasi assolutamente *Vecchio*, ovvero *Seccajone*, *Calcagno*, *Mallo*, *Croce*, *Crocetta*.

I magliuoli si fanno nel tempo della potatura, scegliendosi da tralci nati sul ramo dell'anno antecedente, vigorosi e che non hanno fruttificato: si ripongono in terra sciolta o nell' arena, in luogo ombroso: nel marzo, si dissotterrano e si piantano. Se prima di piantarli a dimora, si fa loro metter radici nella piantonaja, prendono il nome di *Barbatelle*. Vedi Art. V.

In Toscana si fa poco uso delle barbatelle: molto esteso, per l'opposto, è quello de'magliuoli. Questi si piantano nello *scasso* o *pastino* (Vedi Art. IV), e l'operazione si eseguisce in due differenti modi: *a gruccia*, e *a fossetta*.

— MAGLIUOLO PIANTATO A GRUCCIA, pongono la grossa estremità del magliuolo ripiegata in figura di gancio nella biforcazione della *gruccia* (Vedi Art. III, § 1), e per mezzo di questo strumento, introducono il magliuolo nel terreno antecedentemente diveltato, in modo da lasciarne fuori due o tre occhi.

Il piantamento dei magliuoli per mezzo della gruccia si fa ordinariamente nei terreni sciolti e sottili. In questi terreni, vi è chi si serve invece del palo di ferro.

— MAGLIUOLO PIANTATO A FOSSETTA, scavano d'inverno una

buca, nei terreni grossi e sassosi, capace di ricevere quella parte del magliuolo che deve essere sotterrata: in essa, di marzo, sdrajano il magliuolo in modo che poi, ripiegandolo, venga a restare con due o tre occhi di fuori; poi riempiono la buca.

Nelle coltivazioni a pioppo, il piantamento de' magliuoli si fa talvolta contemporaneamente a quello degli appoggi viventi in una stessa fossa scavata nella direzione del filare.

— SUCCIDERE IL MAGLIUOLO, chiamasi l'operazione di tagliare il magliuolo, poco sotto alla superficie del suolo, o come dicono, tra le due terre, affinchè la forza vegetativa della pianta si concentri in un tralcio solo, quello che spunterà dalla gemma più vicina al taglio, e formerà nell'anno dopo il fusto della vite.

I contadini, per ispedirsi, parlando, dicono *Uccidere il magliuolo*. Sono d'uso anche *Zucconare*, *Arzuccolare*, nel senso di succidere.

La *succisione* del magliuolo si fa ordinariamente il terzo o quarto anno dal suo piantamento, cioè quando il piede si è ingrossato abbastanza; ed è praticata generalmente in Toscana. Però vi sono esempi anche di una pratica affatto opposta, che è di succidere il magliuolo appena attaccato, e di mantenervi un solo capo, che viene tenuto pulito dai getti laterali.

Quando il magliuolo si pala e si mette a vino, cioè che comincia a produrre il frutto, perde il nome primitivo e prende quello di *Vite*.

Una delle cure principali che richiede la coltivazione della vite è la potatura. Nell'Art. V. § 5, si è parlato in genere di questa operazione.

POTARE — POTARE A UN CORNETTO, o A DUE, A TRE CORNETTI, ec., parlando delle viti basse, tagliarle in modo che presentino un solo capino, e questo con due o tre occhi: « Si lascino non più che due o tre cornetti di due o tre occhi. »

Si chiamano *Cornetti*, dalla forma che questi capi ricevono nella potatura. Si dice anche *Potare a cornettame*, e assolut. *Cornettare*.

— POTARE A UN OCCHIO, ovvero A DUE, A TRE OCCHI, ecc. dicesi dal numero delle gemme che rimangono nel capo potato.

— POTAR LUNGO, lasciar i capi lunghi, cioè con molti occhi.

— POTAR CORTO, lasciare i capi corti, cioè con pochi occhi.

— POTARE A CAPO VOLTO, vedi sotto, *Voltare*.

— POTARE A FRUTTO, che anche dicono *Mettere a frutto*, si fa colla vite novella, quando le si lascia il capo più lungo che prima non si faceva, onde moderare il soperchio della vegetazione indotta dalla potatura troppo corta, e che, favorendo lo sviluppo delle foglie, impediva quello dei frutti. Si mette a frutto altresì, piegando il moncone del tralcio ad arco, e tenendovelo in questa positura mercè un legame.

— POTARE A VINO, lasciare un maggior numero di capi alla vite, e questi potarli lunghissimi per favorire la fruttificazione.

Potando a vino, o come dicono anche, *Tirando il collo alle viti*, queste danno maggior copia di uva, ma si smidollano. Questa pratica viziosa è propria de' contadini che fanno a lascia podere, i quali, badando solo al vantaggio presente, poco o punto si curano dello scapito futuro.

— POTARE A SAEPPOLO, vedi sotto, *saeppolo*.

— SE D'APRILE A POTAR VAI, CONTADINO, MOLT' ACQUA BEVERAI E POCO VINO, è troppo tardi potare le viti in aprile, quando il succhio si mette in movimento. Questa operazione si fa da novembre a marzo, scansandosi però i tempi di gelo, in cui i tralci sono troncativi.

— CHI VUOLE UN BUON POTATO (*potatura*), PIU' UN OCCHIO

E MENO UN CAPO, si raccomanda di lasciare pochi capi alla vite.

Si riferiscono alla potatura della vite anche questi altri proverbi.

— FAMMI POVERO TI FARÒ RICCO, — RAMO CORTO VENDEMMIA LUNGA, in generale, potando corto, le viti si conservano lungamente, e si hanno migliori vini.

— NON MI DARE E NON MI TORRE, NON MI TOCCAR QUANDO SON MOLLE, la prima parte significa che la vite si contenta di non esser concimata, purchè non si spolpi il terreno intorno alle barbe con far semente che lo dissughino. La seconda appartiene alla potatura, la quale non deve farsi quando la vite è molle, cioè in succhio.

È di regola, nel potare, che il taglio si fa cadere sull'internodio, ed a qualche distanza dalla gemma che deve rimanere. Quindi avviene che quel po'di mozzicone, che rimane dalla gemma in su, si secca. Questa parte di tralcio secco i vocabolarii chiamano *Calorchio*, *Catorcio*, *Catorzo*, voci ora disusate. I contadini sogliono dargli il nome di *Sprone*, *Zingone*. Vedi Art. V, § 5.

SAEPPOLO, SAETTOLO, RAZZUOLO, SEGONE, SEGONCINO, SEGONCELLO, CURSONCELLO, chiamasi variamente un rimessiticcio o pollone nato sul pedale della vite, lasciatovi dal vignajuolo, affine di rinnovare la vite, o per riabbassare col taglio il detto pedale, quando siasi troppo innalzato per le potature antecedenti. « I fusti vecchi e storti rammentino al potatore la necessità di procurarsene dei nuovi, profittando dei saeppoli vigorosi. »

Piglia propriamente il nome di *saeppolo*, *saettolo*, ecc., quando questo pollone è stato tagliato in tempo della potatura alla lunghezza di un occhio, o al più di due.

Il Trinci stabilisce questa differenza tra *Razzuolo* o *Segoncello*, e *Cursoncello*. Chiama Razzuolo quello lasciato corto alla lunghezza di uno o due soli occhi, e Cursoncello quello che si lascia alla lunghezza di due, tre e anche quattro occhi.

— SAEPPOLARE, SAETTOLARE, RAZZOLARE, ovvero POTARE A SAEPPOLO, A SAETTOLO, POTARE A RAZZUOLO, raccorciare il fusto della vite, tagliandolo di sopra del saeppolo o razzuolo, il quale divien fusto alla sua volta.

Si saeppolano le viti non solo per riabbassare di tanto in tanto il fusto della vite: per questa operazione si ringiovaniscono, o rinnovano anche le viti malandate, si riducono fruttifere quelle che non danno che pampani, che sono *trascorse*, ecc.

Dicesi che la vite è *trascorsa*, è *scorsa*, è *spigata*, che *spighisce*, ecc., quando ha allungato fuor di modo i suoi capi, sopratutto il capo maestro, ed è tutta rigoglio di pampani. In questo caso nasce il bisogno di concentrarne la forza vegetativa, di *ritirarla*, di *tenerla indietro*, di *ripigliarla*, di *reprimerla*, di *riformarla*, di *castigarla*, ecc. Provvede a questo bisogno la potatura in genere, e particolarmente la *Potatura a saeppolo*.

LEGARE LA VITE, raccomandare la vite con lacci al suo sostegno; operazione che si accompagna colla potatura.

Servono a legar le viti i vettini di salcio, e specialmente del giallo, i giunchi, le ginestre, le foglie del saracchio, o lega-viti, ecc. Il contadino potatore ne porta a cintola una manna, e con essi fa le legature.

— NON MI TORRE E NON MI DARE, E PIU' DI DUE VOLTE NON MI LEGARE; per la prima parte di questo proverbio vedi sopra, *Potare*; l'altra parte: *più di due volte non mi legare*, si riferisce alle viti basse, e vuol dire che il capo lasciato non sia tanto lungo da dover fare più di due legature. Per le viti, che si mandano sui pioppi, il proverbio non avrebbe senso opportuno.

Un'altra legatura si fa alle viti

basse in giugno o luglio, quando si uniscono i capi delle nuove messe e si raccomandano ai pali, come è detto sopra alla voce *Attralciare*.

VOLTARE, PIEGARE, RIPIEGARE LA VITE, POTARE A CAPO VOLTO, deviare il tralcio dalla positura verticale, ossia potarlo e legarlo al suo sostegno in modo da fargli prendere quelle curvature o tondature, che giovino da una parte a promuovere il frutto. e dall'altra i giovani capi che dovranno fruttificare nell'anno di poi.

La voltatura o piegatura della vite, temperando il movimento dei succhi nella parte piegata, l'accresce nell' altra, che riman diritta; così, dalla prima si hanno più agevolmente grappoli, e dalla seconda vengono rampolli più vigorosi per la fruttificazione dell'anno successivo.

Questa voltatura si fa in due modi principali. Nel primo, si procura che i tralci facciano *Archi* o *Archetti*, più o meno curvi, come si usa nelle viti basse, e anche nelle viti a pioppo del fiorentino: i tralci così capovolti si legano a un palo, o ai bracci del sostegno vivente, che fanno lo stesso ufizio. Nel secondo modo, la vite si drizza sul sostegno, vivo o morto che sia, ed i suoi capi si piegano in maniera da formare col fusto un angolo poco meno che retto, inchinandoli alquanto verso terra, e tenendoli in questa positura, sia col legarli a quelli delle viti vicine, sia piantando un palo assai robusto e raccomandandoveli. Vedi sopra *Tralciaja*.

Non tutte le viti consentono questi ripiegamenti, o per la loro debolezza, o per la qualità del vitigno.

GEMERE, PIANGERE, LAGRIMARE, GOCCIOLARE, dicesi della vite, quando per il movimento del succhio, in primavera, manda fuori a goccia a goccia dalle tagliature un umore acquoso.

GEMMARE, fu detto della vite, per significare l' azione di mettere, ingrossare le gemme, germogliare.

CACCHIO, registrano i vocabolarii per tralcio verde e tenero spuntato di fresco.

I contadini non conoscono questa voce: i primi tralcettini delle viti li chiamano *Tallini*. Più comune è il suo derivato *Scacchiare*, almeno tra gli scrittori d' agraria; chè nella lingua parlata, alla campagna, occorre di rado di sentirlo.

— SCACCHIARE, togliere alla vite tutte le messe nuove mal situate o superflue, perchè se ne avvantaggino i tralci uviferi e quelli destinati a formare i capi dell'anno vegnente: « Si scacchiano le viti allorchè i nuovi germogli sonosi tanto sviluppati da venir fuori i grappoli dell'uva. »

— SCACCHIATURA, lo scacchiare: « La scacchiatura è quasi una seconda potatura e tende allo stesso fine. »

SFEMMINELLARE, levare le femminelle alle viti, ossia quei tallicini che si svolgono sulle ascelle delle foglie, specialmente dopo spuntati i tralci.

SPUNTARE, mozzare i tralci uviferi al di là del grappolo, perchè questo ingrossi meglio.

La spuntatura dei tralci non si fa col pennato, ma facendo pinzette del pollice e dell'indice della mano. Coll'unghia si levano pure le femminelle, e si accecano le gemme.

ACCECARE, guastar le gemme alle viti, e s'intende quelle che spuntano più tardi: « Nel principio di maggio si scacchia la vite, togliendo i succioni, lungo il fusto, e accecando le gemme che serotinamente vi spuntano. »

SPOLLONARE, levare alle viti i polloni inutili, che vi sono nati dopo la scacchiatura.

I contadini sogliono esprimere anche coi verbi *Ripulire*, *Rimondare* tutte le operazioni con le quali si mira a togliere ogni vegetazione superflua nella vite, e a concentrare i suchi della pianta nel-

l'uva e nei nuovi capi; « Ripulire la vite dai succioni; Rimondar la vite dai rimessiticci; La vite ha bisogno di ripetute ripuliture. » Nei vocabolarii troverai anche *Sbastardare, Bruscare, Dibruscare, Sbrocolare*, ecc.

Altra cura del vignajuolo è quella di tener soffice e pulito il terreno intorno alle viti, con lavori di zappa: Di qui il proverbio: « Se vuoi buon mosto, zappala d'agosto. »

In Maremma le viti si sarchiano, rincalzandole a ciglio, per coprirne il piede, e questa operazione chiamano, con voce latina, *Occatura*. Vi si fa pure la *Sterpatura*, che consiste nello svellere i roghi e le erbe nate appiè delle viti; e l'*Invischiatura*, che si eseguisce imbiutando con pania qua e là il calcio delle viti, per impedire il danno degli insetti.

INZOLFARE, INZOLFORARE, ZOLFORARE LE VITI, asperger polvere di zolfo sopra le viti, acciocchè si salvino dalla dominante crittogama. *Soffietto da inzolfare le viti*. Dicesi anche *Medicare le viti*.

Crittogoma, o *Crittogama* suolsi chiamare comunemente dagli scrittori la nuova o terribile malattia, che da più anni aggredisce le viti, riducendone, in alcune contrade, quasi a nulla il prodotto, e facendo languire le stesse piante. Fra i contadini toscani vi è chi la chiama assolut. il *Male*, la *Maluria*, la *Malattia*, il *Polverino*, la *Muffa*, la *Muffetta*, la *Melata*, ecc. Anche dai botanici è detta variamente *Oidium vitis, Oidium Toncherii, Erysiphæ Toncherii*, ecc., tanto è vero che fin qui non vi è nulla di accertato sulle cagioni ed indole di questa malattia. Quanto ai rimedi, l'inzolforazione pare che stii innanzi a tutti.

UVA, il frutto della vite.

L'uva contiene, 1.° acqua, 2.° zucchero incristallizzabile, detto *glucoso*, 3.° materie coloranti, che risiedono specialmente nella buccia, 4 ° tannino, che trovasi nei raspi, nei vinaccioli e nelle buccie, 5.° materie grasse, 6.° materie azotate, 7 ° materie saline e specialmente tartrato di potassa e di calce.

Vi sono tante specie e varietà, e quindi tanti nomi di uve, quanti sono i vitigni che le producono. C'è l'uva *abrostine* o *colore*, la *canajola*, la *colombana*, la *malvasia*, la *moscadella*, la *salamanna*, ecc., come si può vedere più sopra alla voce *vite*. E qui non sarà inutile ripetere che i nomi delle uve sono variabilissimi non solo in tutta Italia, ma anche nella stessa Toscana, dove spesso non è possibile farsi intendere fuori di quella tale località.

Quanto al colore, l'uva si suole volgarmente distinguere in *bianca* e *nera*; le quali denominazioni non si prendono in senso assoluto, ma relativo; chè niuna uva è perfettamente bianca, o interamente nera, ma partecipa o del vermiglio, del giallo chiaro, o del pavonazzo, o del violetto, ecc.

Un'altra distinzione si fa delle uve, chiamandosi le une *Uve da mangiare* o *da tavola*, e le altre *Uve da vino*, secondo che sono più adattate per l'uno o per l'altro uso: Di più, alcune bastano bene, e si possono conservare per l'inverno, e sono dette *Uve da serbare*; altre si seccano al sole, o nel forno, pur conservando loro lo stato pastoso, e prendono il nome di *Uva secca* o *Zibibo*. In alcuni luoghi l'uva si fa appassire e quindi seccare, facendole perdere la pastosità: dicesi allora *Uva passa* o *passolina*.

— CHI VUOLE TUTTA L'UVA NON HA BUON VINO, cioè ad averlo buono vuolsi l'uva ben matura, e non affrettarsi a vendemmiare, come fanno i contadini per la paura che sia loro rubata.

— POCA UVA, MOLTO VINO, POCO GRANO, MANCO PANE, quando c'è molto vino, se ne beve molto, e nell'estate rincara, ma quando è poco si fa bastare. Il pane, finisce presto.

L'uva considerata nelle sue fasi

vegetative, *fiorisce, allega, sfiorisce* (Vedi Art. V. § 2). A queste fasi si riferiscono i proverbi: « Per San Barnabà (11 giugno), l'uva viene e il fiore va. — Se piove per San Barnabà l'uva bianca se ne va. — Se piove mattina e sera, se ne va la bianca e la nera. »

— INVAJARE, INVAJOLARE, DIVENIR VAJA o GUEZZA, SARACINARE, IMBRUNARE, dicesi dell'uva che si avvia a farsi nera e matura.

Gli è a questo punto della vegetazione della vite nei campi che si fanno le turate o imprunate alle siepi. Vedi *Siepe*, Art. I.

— AGRESTO, chiamasi l'uva immatura, acerba e tuttora verde.

Anche chiamasi *Agresto* il liquor agro che se ne cava, spremendo l'uva con lo strettojo, o ammaccandola in mortajo, e serbasi per condimento invece dell'aceto o dell'agro di limone. Il miglior agresto cavasi dall'*Uva di tre volte* (*vitis vinifera trifera*), alla quale per ciò, si dà comunemente il nome di *Agresto*.

— CHI VUOL VIN DOLCE NON IMBOTTI AGRESTO, oltre il senso proprio, vale al figur. chi vuol dolce vita non metta male.

— BERE IL VINO IN AGRESTO, consumarlo prima che si ricolga; simile all'altro: « Mangiarsi la ricolta in erba »

— RENDERE AGRESTO PER UVA ACERBA, render la pariglia.

— SPREMERE L'AGRESTO, è maniera popolare e beffarda detta di chi se ne sta adorando appiè degli altari e tiene le mani giunte e strette come spremesse l'agresto.

Altri modi di dire meno usati si formano con questa voce, come è a vedersi nei vocabolarii.

— FAR L'AGRESTO, dicesi di un amante quando spira per qualche ragazza, e non è corrisposto dalla medesima. Si suol dire anche, ma con maggiore significazione: *Far l'olio di sasso*.

— ESSER BATTEZZATO COL L'AGRESTO, detto di uomo di mali costumi, equivale a cristianaccio. Talora non è più che uno scherzo.

— AGRESTATA, bevanda fatta con agresto e con zucchero.

— AGRESTINO, che ha sapor d'agresto: « Acini agrestini e non maturi. » Diconsi *Agrestini* sost. le ciocchette d'uva non venuta a maturazione, che rimangono nelle viti dopo la vendemmia.

— UVETTA, UVINA, dim di uva.

— UVIFERO, che porta uva: *Tralci uviferi*.

— UVIZZOLO, nome che si trova dato alla Lambrusca, o vite salvatica.

— UVEO, UVEACEO, da uva, di uva, appartenente a uva, che ha color d'uva, e simili.

Il nome di *Uva*, si dà volgarmente anche ad altre piante. Chiamasi *Uva de' frati*, il *Ribes rubrum; Uva Spina*, o *crespina*, il *Ribes uva crispa; Uva turca*, o *Uva salvatica*, o *Amarante*, la *Phytholacca decandra; Uva orsina*, il *Vaccinium myrtillus*, più comunemente noto sotto il nome di *Bàgole, Bàccole; Uva d'orso, l'Arbutus uva ursi; Uva di volpe*, la *Paris quadrifolia*.

GRAPPOLO, GRAPPO, ramicello del tralcio, diviso in altri, e poi in altri successivamente minori, in cima a ciascun de' quali, è un acino d'uva.

Quando il grappolo è composto di pochi acini, dicesi anche *Ciurlo, Ciurletto*.

— GRAPPOLO SPARGOLO, quello che ha gli acini rari: il suo contrario è *Grappolo serrato*.

— MEZZOGRAPPOLO, nome di un vino scelto e generoso, fatto di mezzi grappoli, dalla parte più vicina al picciuolo. Ne parlano il Davanzati ed il Redi.

Metaforicamente fu detto *Nuovo grappolo, Dolce grappolo*, per uomo sciocco.

— GRAPPOLINO, GRAPPOLETTO, GRAPPOLUCCIO, dimin. di grappolo: pigliasi anche per ciascuna delle diramazioni del grappolo.

Da grappolo si è formato *Digrappolare*, nel senso di spogliare la vite de' grappoli; *Aggrappolare*, per raccogliere insieme quasi in forma di grappolo; ma non sono voci dell' uso comune.

— GRAPPELLA, trovasi nel Soderini per nome d'uva a grappoletti.

PIGNA, dicono nel pisano, in quel di Prato e altrove, per grappolo d'uva, dalla forma che ha simile alla pigna, o frutto del pino; ma per lo più si intende dei grappoli grossi e serrati: « Le viti si erano sopraccaricate di pigne. »

CIOCCA, per grappolo, è usato in qualche luogo della Toscana: « Non ha ella saggiato l'uva galletta? Una ciocca le darebbo la vita. »

A Siena, dicono anche *Zocca*.

RACIMOLO, GRACIMOLO, si piglia talvolta per grappolo di uva, e più comunemente per ciascuna di quelle ciocchette di chicchi d'uva, onde si compone il grappolo.

Schiantolo, per racimolo, è dell' uso aretino.

— RACIMOLETTO, RACIMOLUZZO, dim. di racimolo.

— RACIMOLARE, cogliere i racimoli, spiccare i racimoli, andar cercando i racimoli dopo la vendemmia. Si presta anche ad usi metaforici.

— RAGGRACIMOLARE, raccattare gracimoli, e si usa al figur. nel senso di adunare, mettere insieme, togliendo da varie parti alcun poco.

— SGRACIMOLARE, levar via i gracimoli dal grappolo; e per metaf. levar via, diminuire.

— RACEMO, per grappolo, è voce latina adoperata dai botanici a significare una specie di infiorescenza, nella quale i fiori pigliano la forma di un grappolo: « Fiori in racemo. »

— RACEMOSO, che ha racemi: « Fiori racemosi. »

RASPOLLO, racimolello di uva scampato dalle mani del vendemmiatore. Vale anche grappolo più piccolo degli ordinarii, e con gli acini assai radi.

— RASPOLLUZZO, dimin. di raspollo.

— RASPOLLARE, andar cercando e cogliendo i raspolli, dopo la vendemmia; altrim. *Racimolare*.

— RASPOLLATURA, RACIMOLATURA, il raspollare, e tutto ciò che si raccoglie in raspolli, o racimoli dopo la vendemmia.

RASPO, GRASPO, ciò che rimane del grappolo d'uva, dopo toltine gli acini.

Dai contadini è detto anche *Rachio*. È singolare l'analogia di suono e di significato tra questa voce, e *Rachide*, con la quale i botanici chiamano il peduncolo o asse principale delle spighe, e dei racemi o grappoli.

Raspo, e *Graspo*, trovansi negli antichi adoperati anche per grappolo; ma l'uso comune mantiene distinte le due significazioni. Il grappolo comprende anche gli acini, e per questo si dice *Grappolo d'uva;* piluccato, o spicciuolato che sia, resta il *Raspo*, o *Graspo*.

Questa parte del grappolo non è senza importanza nella vinificazione, e il tannino, o principio astringente che esso contiene, ha molta influenza nell'andamento della fermentazione, e nella conservazione del vino. I raspi ammaccati nella pigiatura, rendono alquanto stitico il sapore del vino, e allora si dice che questo *sa di raspo, ha pigliato del raspino*, ecc.

— VINO RASPATO, ed assolut. RASPATO, RASPATINO, è detto una sorta di vino che si fa con uva spicciuolata, mescendovi dei raspi triti bene, e battuti (per farne uscire l'umor frizzante), più una certa quantità di acqua calda.

ACINO, ciascuno dei granelli d'uva, di figura globosa o ovale, l'unione dei quali sul raspo forma il grappolo.

Acini, sono detti anche i semi che trovansi nel granello dell'uva, altrim. *Vinacciuoli* (vedi sotto), i

chicchi della melagrana, e d'altre frutte. Anche mi avvenne di sentire *acino di grano*.

Acino, è pure nome di un'erba odorifera, che è il *Thymus acinus* dei botanici

— ACINUZZO, dimin. di acino.

— ACINOSO, pieno di acini, simile agli acini dell'uva.

— SDACINARE, spargere gli acini del grappolo dell'uva.

Nel comune linguaggio, l'acino dell'uva è detto *Granèllo, Chicco, Pippolo*. (Vedi queste voci all'Articolo VII), da cui si formano i verbi *Sgranellare, Schiccolare, Spippolare*, nel significato di staccare i granelli, o chicchi, o pippoli dai raspi. « Un po' d'uva si è messa sui cannicci ad appassire per schiccolarla, e fare un po' di vin santo; Sgranellare, o sgranar l'uva; Spippolare una ciocca d'uva. »

Come il grappolo ha il *gambo*, per il quale è attaccato al tralcio, così l'acino ha il *picciuolo* che lo tiene unito al raspo; e *Spicciolar l'uva*, ha lo stesso significato di sgranellar l'uva.

Dicesi pure *Piluccare*, in senso affine a sgranellare, spicciuolare, ecc. « Piluccare un grappolo d'uva. » Ma, a piluccare va unita l'idea di mangiare i granelli, via via che si spiccano dal raspo; idea non sempre contenuta negli altri verbi. In fatti, si pratica talvolta la sgranellatura, affinchè le uve senza i raspi, messe a fermentare nei tini, abbiano a produrre un vino più dilicato.

Piluccare, che dicesi propriamente dell'uva, ha altresì la nozione di consumare, mangiare, per lo più a poco a poco, di cercare, di trarre guadagno di qua e di là, di andare attorno, e darsi da fare per aver qualche cosa da questo e da quello: « Piluccar danari, ecc. » Se n'è fatto il sost. *Piluccone*, detto di colui che con destro modo sa levar di sotto ad altri ciò che vuole.

VINACCIUOLO, ciascuno di que' minuti e sodi granellini nel centro dell'acino, i quali sono i semi della vite: « Cavare i vinacciuoli dalle vinacce per farne olio, o per darli ai polli. »

— NELL'UVA SONO TRE VINACCIUOLI: UNO DI SANITA', UNO DI LETIZIA, E UNO DI UBBRIACHEZZA, dicesi degli effetti che produce il vino, secondo la quantità che se ne beve.

FIOCINE, la buccia dell'acino dell'uva, specialmente quando è vuota.

Fiòcine, è la denominazione particolare della pelle dell'acino, come la danno i vocabolarii; tuttavia, nell'uso comune toscano, fiocine non è che un sinonimo di vinacciuolo; e la pelle dell'uva è detta *Buccia, Bucchia* (Vedi Articolo V, § 2): « Uva di buccia dura, di buccia gentile; Nelle bucce risiede in gran parte l'aroma che si comunica poi al vino. » — *Bucciuta*, dicesi l'uva, gli acini della quale hanno molta buccia, e poco sugo: « Uva piccola e bucciuta. »

— SFIOCINARE, cavare i fiocini.

POLPA, PASTO, CARNE, chiamasi la sostanza interna dell'acino, quella che dai botanici è detta *parenchima*; e che spremuta dà il mosto: « Le uve americane entrano più lentamente in fermentazione, forse a cagione della carnosità della polpa. »

PENZOLO, PENDOLO, dicesi a più grappoli d'uva uniti insieme, e pendenti da qualche luogo; e si dice anche d'altre frutte.

Il penzolo, in Toscana, è formato comunemente di due soli grappoli attaccati a un medesimo tralcio, e discosti l'uno dall'altro, perchè meglio si conservino. Un grappolo solo unito ad un pezzetto di tralcio, per poterlo appendere, è detto *Piccanello*.

VENDEMMIARE, fare la raccolta dell'uva: « Alcuni vendemmiano innanzi che le uve siano mature; Le mie uve sono sane e belle e presto da vendemmiarsi. »

— CHI VENDEMMIA TROPPO PRESTO, O SVINA DEBOL VINO, O TUTTO AGRESTO, avviso a chi

s' affretta a raccoglier l' uva. Vedi sopra l' altro proverbio: « Chi vuole tutta l' uva non ha buon vino. »

Vendemmiare, usò il Lastri anche nel significato di raccogliere il prodotto delle api: « Di luglio si cominciano a vendemmiare gli alveari. » E, per raccogliere, in genere, può dirsi d' altre cose; ma per lo più si adopera nel senso di far roba per vie poco oneste.

Nota quest' altro uso di *vendemmiare*, che è del Soderini, e ha riscontro in qualche dialetto: « Se la botte ha qualche sito, vi si vendemmi entro, » cioè vi si faccia bollire il mosto, come si fa nei tini. Vedi sotto *Bollire*.

— VENDEMMIA, il vendemmiare, e il tempo della vendemmia: « Far la vendemmia, Indugiare, Affrettare la vendemmia, Di vendemmia, ecc. »

Vendemmia, dicesi anche del guadagno che altri fa alle spalle di alcuno, profittando della sua dabbenaggine. Con ciò si fa chiaro il significato del proverbio: « La penna dell' avvocato è un coltello da vendemmia. »

Arnesi da vendemmia, sono detti collettivamente il coltello, o roncolino, per tagliare i grappoli; il corbellino, o paniere, per metterveli; la bigoncia per someggiar l'uva; il tino, il tinello, la tinozza, ecc.

APPENDICE I

VINIFICAZIONE.

TINO, ampio vaso di legname a doghe, che ha per lo più la forma di un cono troncato, con cerchi di ferro, talora di legno, e con un sol fondo: in esso si mette l'uva ammostata, o da ammostarsi, affinchè il mosto, fermentando, diventi vino.

Alcuni tini hanno anche uno *Sportello*, simile al mezzule delle botti, dal quale, dopo la svinatura, si cava la vinaccia. Per svinare occorre una *Cannella*, che si introduce nel *Cocchiume*. Di queste voci, come di *Doga*, *Cerchio*, *Fondo*, si tratterà più avanti, parlando della botte.

Il tino per lo più è *aperto;* talvolta alla sua bocca si applica un coperchio, e dicesi *tino chiuso*. Il Ridolfi consiglia a chiudere i tini almeno dopo passata quella che dicesi fermentazione tumultuosa.

— TINO MURATO, TINO A MURO, TINO DI MATERIALE, si fa di lavoro quadro di fornace, o di pietra, intonacato con calcina o pozzolana.

Nei tinaj del pisano, la maggior parte dei tini sono murati, e formano dei rettangoli cubi, uno accanto all'altro, in modo che, nella fermentazione, la spinta dei muri divisori si elide, essendo identica da una parte e dall'altra. Questi tini hanno uno sportello di legno, nel quale vi è un buco per adattarvi la cannella di legno, quando è il momento di svinare. Sono coperti in volta, e nel centro della volta vi è un chiusino di pietra.

— VENDERE AL TINO, intendi il vino, cioè appena che sia fatto, e prima di imbottarlo.

— POCO VINO, VENDI AL TINO. Vedi sotto *Mosto*.

— PIGIARE IL TINO. Vedi sotto *Pigiare*.

Hanno *Tini* anche i cartaj e i tintori, ma non compagni a quelli che servono per la vinificazione.

— TINONE, accresc. di tino.

— TINAJO, TINAJA, luogo, o stanza, dove si tengono i tini da fare il vino.

— TINELLO, TINELLA, piccolo tino.

Il tinello, in Toscana, serve principalmente a trasportar l'uva al tino, al qual effetto se ne caricano uno o due sul carro. Ha i diminutivi *Tinelletto, Tinellino*.

— TINOZZA, TINOZZO, piccolo tino, non molto alto, che si mette sotto le tina per raccogliere le gocciole che ne cadono nello svinare, e nel trabocco, allorchè si empiono i barili.

La tinozza serve anche, in alcuni luoghi, a mettervi la biada, la farina e la semola da somministrare alle bestie. La si pone nella mangiatoja, come si fa col cassettino della biada.

Il *Mastello*, usato in alcune parti d'Italia, partecipa del tinello e della tinozza dei Toscani.

Tinozza, dicesi pure quel vaso oblungo di rame o di latta per uso di bagnarsi.

— TINOZZINA, diminut. di tinozza, e chiamasi particolarmente

quella che si tiene sotto alla botte in cantina, perchè, nello spillare il vino, non ne gocci in terra, ma si raduni in essa. Vedi *Gemere*, Appendice II.

PIGIARE, vale, in genere, calcare, premere. Detto dell'uva, ha due distinti significati non bene avvertiti dai vocabolarii: l'uno di premere l'uva, per farne uscire il mosto; e l'altro di premere e rituffare le vinacce venute a superficie nel tino, per effetto della fermentazione: « Pigiar l'uva (*primo significato*); Nei tini murati non si pigia, ma v'è il pericolo che il vino prenda fuoco (*secondo significato*). »

Questo doppio significato di pigiare, l'ha anche il suo sinonimo *Ammostare*, del quale vedi sotto.

— PIGIO, PIGIONE, grosso bastone col quale si pigia l'uva nelle *bigonce* (Vedi Art. III).

Pigione, dicesi anche un ferro da sbucciar le castagne secche nei bigonci.

Nel sistema pisano, la prima pigiatura delle uve si fa nelle bigonce e nei tinelli col pigio, e si finisce nei tini co' piedi, o con la *culla* (Vedi sotto).

— PIGIO A FORCINA, lungo bastone forcuto nella sua cima, col quale si pigia il tino, cioè si obbligano le vinacce sollevatesi a ridiscendere nel mosto.

MOSTO, sugo spremuto dalle uve, non ancor fermentato; e si usa anche nel significato di vino nuovo non ancor bene purificato.

I vocabolarii hanno *Presmone*, nel senso di mosto colante dalle uve ammontate, prima di pigiarle. I Toscani non fanno questa differenza, e chiamano *Mosto* l'uno e l'altro. Del presmone, o primo umore che cola naturalmente dalle uve per la più piccola pressione, gli antichi facevano un vino dilicato, detto *Protopon*.

Mosto, è detto anche il sugo spremuto delle mele e delle pere, onde si fabbrica il sidro; il sugo della barbabietola, che, fermentando, fornisce un liquore alcoolico, ecc.

— QUANDO PIOVE D'AGOSTO PIOVE MIELE E PIOVE MOSTO, la pioggia d'agosto giova alle viti, e mantiene in fiore le piante, donde le pecchie cavano il miele.

— POCO MOSTO, VIL D'AGOSTO (che anche dicesi: *Poco vino, vendi al tino*); ovvero: *Assai mosto serba a agosto*. Per la spiegazione di questi proverbi, vedi sopra: *Poca uva, molto vino*.

— DI SETTEMBRE E D'AGOSTO, BEVI IL VIN VECCHIO E LASCIA STARE IL MOSTO, non t'affrettare alla vendemmia.

— CONOSCERE IL MOSTO DALL'ACQUERELLO, aver esatta notizia delle cose, sapere il fatto suo.

— ANDARNE IL MOSTO E L'ACQUERELLO, dicesi quando, mettendosi a un'impresa, si perde il capitale, non che lo sperato guadagno.

— MOSTOSO, di mosto, che ha del mosto, appartenente a mosto: « Vino mostoso; Uve poco mostose; Mostoso autunno. »

— MOSTOCOTTO, mosto condensato al fuoco, che si fa coll'uva più dolce e matura. È una specie di confettura economica; in alcuni luoghi si dà anche per governo ai vini.

— MOSTAJO, nome di un vitigno che produce uva molto dolce: altrim. *Sapajo*.

— MOSTARDA, mosto cotto, nel quale si infonde seme di senape rinvenuto in aceto e ridotto come il savore e la salsa, de' quali ha il medesimo uso. I Toscani l'adoperano principalmente al Natale, col cappone.

È detta anche *Sapa*, ma a questa non si aggiunge la senape.

Far venire la mostarda, o *la senape al naso*, vale muovere ad ira alcuno; perchè, nel mangiar la mostarda, quando è ben carica di senape, viene al naso un certo pizzicore che forza a lagrimare.

Mostarda, Erba mostardina (*Lepidium latifolium*), specie di pianta analoga alla senape, che suole tri-

tarsi e mangiarsi col lesso, come si fa colla *Barba forte*, o *Cren*, o *Crenno* (*Raphanus sylvestris*).

Mostarda, dicesi dal popolo, in gergo, il sangue, per es., quello che cola dal naso.

— MOSTARDIERA, vasetto coperchiato che si mette in tavola, con entro mostarda.

— AMMOSTARE, far uscire il mosto dalle uve, pigiandole: « Le uve non si gettino nelle tina se non siano perfettamente ammostate e tutte disfatte. »

Usasi anche nel senso di render mosto, dar mosto: « Uve che ammostano bene. I contadini dicono *Smostare:* « Quest'anno l'uva smostava poco. »

Ammostare, esprime pure l'azione di dimenare e affondare le vinacce nel tino, e si eseguisce allorchè si è manifestata la fermentazione, e le vinacce sono cominciate a gonfiare ed alzare, o, come dicesi, a far cappello. « I tini murati e coperti non possono ammostarsi come conviene. »

— AMMOSTATURA, l'azione di ammostare: « L'ammostatura sarà perfetta, se resterà vuoto il granello di tutto ciò che contiene (*primo significato*); L'ammostatura, o rituffatura del cappello, non si pratica dappertutto a un modo (*secondo significato*). » Vedi sotto, *Cappello*.

— AMMOSTATOJO, ha due significati, come il verbo da cui deriva; cioè, talora si prende per arnese da ridurre l'uva in mosto, e vale lo stesso di *Pigio*, *Pigione*, *Pestone* e simili; tal altra viene a dire strumento col quale si preme e si agita la vinaccia nel tino, allorchè bolle. In questo secondo caso, ammostatojo può essere il *Pigio a forcina* (vedi sopra); ovvero una piccola asse quadra, bucata nel mezzo, ed in quel punto raccomandata ad un lungo bastone, al quale si appoggia colui che deve ammostare; o altro ancora che serva allo stesso ufficio.

Per distinguerli, parlando, chiamasi *Ammostatojo di legno* il primo; e *Ammostatojo per il tino* il secondo.

Recentemente fu inventata una macchina per ammostare (*primo significato*), che consiste in una tramoggia, nel cui fondo sono due cilindri scanalati, messi in moto da una ruota. Questi, nel girare l'uno verso l'altro, afferrano i grappoli, schiacciano le granella, e gettano in basso il tutto. È detto *Ammostatojo*, o *Ammostatore meccanico*.

CULLA, COLA, COLATOJO, specie di gabbia, o cassa traforata, formata di regoli di legno, o di verghe di ferro collegate a giorno, che si adatta sulla bocca del tino, per pigiarvi dentro le uve.

È usata in più luoghi di Toscana per render l'ammostatura più completa che sia possibile. Mano mano che si versa l'uva nella culla, un uomo la sprizza con le mani e la fa passare, sprizzata che sia, nel sottoposto tino. Se la culla è tale da resistere al peso ed alla forza di un uomo, questo vi sta sopra a pigiare le uve anche coi piedi.

GRASSE, spiegano i vocabolarii per uve pigiate, e prima di essere state spremute allo strettojo; dopo di che pigliano il nome di *Vinacce*.

VINACCE, tutti quei raspi, con le bucce e i vinacciuoli, che, nella fermentazione, si separano dal mosto, e rimangono nel tino dopo la svinatura.

Vinaccia, nel singolare dicesi anche dei raspi, ecc., che non sono ancora entrati in fermentazione: « Riempiuto il tino, si chiuda più esattamente che si può, dopo aver bene spianata la vinaccia. »

Per estensione, si chiamano vinacce anche i residui di certi tuberi adoperati nella fabbricazione dell'alcool: « Il grosso bestiame rifiuta le vinacce dell'Asfodelo o Porracci, che i majali mangiano. »

— VINACCE INFORZATE, quelle che hanno cominciato a riscaldarsi e infortire.

Dicesi *Stringere, Spremere, Strizzare le vinacce; Dar la stretta alle vinacce; Pane delle vinacce; Vinacce d' uva strinte*, ecc. Vedi sotto *Vino stretto, Strettojo*.

BOLLIRE, FERMENTARE, detto dell' uva pigiata, ossia del mosto nei tini, o in altro vaso, significa prendere quel movimento che somiglia al bollimento dell'acqua.

Le materie azotate, operando come fermento, e reagendo sul *glucosio*, o zucchero dell' uva, lo decompongono e lo trasmutano in alcool, e acido carbonico: questo ultimo si svolge, traversando il liquido sotto forme di bolle; ed ecco la fermentazione. La fermentazione è *tumultuosa* nei primi due o tre giorni; dopo succede quella *lenta*, che è di più lunga durata, e continua talvolta nelle botti.

— RIBOLLIRE, vedi sotto *Vino che ha dato la volta*.

GRILLARE, lo stesso che bollire, ma non si dice che del primo manifestarsi della fermentazione del mosto ne'tini, ovvero di quella lenta che subisce talvolta il vino dopo imbottato. « Quando il vino, è quasi chiaro, svina e imbotta un po' giovane, acciocchè nella botte alquanto grilli, e perciò si risenta e schiarisca. »

Grillare, che propriamente vorrebbe dire, muoversi come il grillo, far la voce del grillo, non si adopera che per similitudine al canto e allo scuotersi del grillo, parlando dell' olio che comincia a bollire in un tegame, del primo fervore dell'acqua bollente, o altro liquore che bolle; e quindi anche del vino. Di qui i modi metaforici: « Cervello che grilla, Cuore che grilla, ecc. »

Anche le locuzioni dell'uso comune, *Pigliare il grillo; Montare il grillo ad alcuno; Avere i grilli*, e simili, si direbbero derivate dal grillare del vino. Se ciò fosse, non avrebbe potuto rendere la metafora più appropriata quel contadino citato dal Giuliani, che disse: « Il vino di quest' anno è vino che ha i grilli, e fa scordare i debiti. »

LEVARE IN CAPO, dicesi del vino quando, per lo bollire, manda su le vinacce a galla: « Si ammosti il tino, quando l' uva sarà entrata in fermentazione, e avrà levato in capo. »

Dicesi anche d' altri liquori che sollevano, e mandano alla loro superficie checchessia.

Levare in capo, dicesi, con metafora tolta dal vino, di popolo che comincia a tumultuare. L'usò il Davanzati, traducendo il *captavere seditionem*, di Tacito: « I soldati cominciarono a levare in capo. »

Il vino, levando in capo, forma il cappello.

CAPPELLO, quell' ammasso di graspi, bucchie, ecc., che si forma alla superficie del tino, per effetto della fermentazione che porta in su queste materie.

Gli è quando le vinacce hanno fatto il cappello nel tino, sopratutto nei primi giorni della fermentazione, che si suole rituffarle (l'operazione è detta *pigiare*, o *ammostare il tino*). Se le vinacce stanno per molte ore sopra il mosto, nei tini aperti, il contatto dell' aria, e il calore della fermentazione le prosciugano, e prendono il *fuoco*, ed il *forte*, che poi partecipano a tutto il vino. Anche ne va perduta la materia colorante, ed il tannino, di cho abbondano.

Nel contado fiorentino, questa operazione si fa coi piedi, e gli uomini si reggono con una fune attaccata al palco, e pendente sul tino. Questi agitano e pigiano le vinacce sino in fondo, ma solo nei primi giorni. Cessata la fermentazione tumultuosa, non sfondano più il cappello, ma ne premono con piccoli ammostatoj la superficie tanto da mantenerla umida. In Maremma, l'operazione di affondare il cappello delle vinacce, credo sia detta *Appozzare*. Fuor di Toscana la esprimono col verbo *Follare*, benchè, per altro, questo si dica propriamente del premere il feltro de' cap-

pelli, del sodare il panno, e di simili lavori de' gualcheraj.

Cappello, dicesi anche di quella massa densa che si raccoglie alla superficie dei tini, ne' quali si fa fermentare il mosto della birra.

Nell'uso, è frequente la locuzione: *Pigliare il cappello*, nel senso di metter broncio, impermalirsi, far atti di sdegno, e simili. Dicesi anche, nello stesso significato, *Incappellare:* « Tu vorresti farmi incappellare, ma non ci riesci; Per ogni piccolo scherzo incappella. » Generalmente si pensa che questi modi vengan da ciò, che, chi si ha a male una cosa a lui detta, o fatta, piglia il cappello e se ne va. Questa interpretazione, benchè la più ovvia, non è forse la più vera. Si dirà che io tiro a spiegar tutto a mio modo; ma anche qui non ci vedo che una metafora presa dal vino, il quale nel bollire, fa il cappello. E non comincia a bollire anche l'uomo, quando piglia il cappello?

VINO, sugo ottenuto dalla decomposizione del mosto dell' uva per mezzo della fermentazione, e conservato a uso di bere.

La più generale distinzione che si fa del vino è quella di vino chiaro, e vino stretto.

— VINO CHIARO, quello che si trae, svinando, dai tini; il vino, che dai Lombardi e da altri è detto *Crodello, Crovello.*

Qui, *chiaro* non è da prendersi in senso assoluto, cioè per limpido, trasparente, perchè il vino, appena levato dalla vinaccia, è sempre un po' torbiccio. Dicesi *vino chiaro*, per opposto a *vino stretto*. Per es.: « Questo vigneto ha dato tanti barili di vino chiaro, e tanti di stretto. »

Chiaro, *Chiaretto* si disse, in gergo e assolutamente, per vino; donde *Chiarire*, per bevere.

Chiaretto, o *Chiaretto*, è vino composto con molta parte d'acqua: in gergo, si prende per acqua.

Il *Claretto*, di cui parla il Redi, è così detto dalla chiarezza che ha naturalmente.

Al vino, che non è chiaro, ma *torbo, torbiccio*, ecc. per alterazione patita nella botte, si suol *fare la tira*. Vedi sotto *Tirare il vino.*

— VINO STRETTO, VINO STRINTO, quello che si ottiene dalle vinacce, ponendole dopo la svinatura, sotto lo strettojo. « Il vino stretto si imbotta da sè; Si strizzano le vinacce per levarne lo stretto. »

Dicesi anche assolut., la *Premitura, Secondo vino*, e in alcuni luoghi, *Torchiatico.*

Strettojo, da stringere, chiamasi uno strumento, o macchina per uso di stringere checchessia. Molte arti e mestieri hanno strettoj, e questi differiscono tra loro per la forma, per la materia e per l' uso, a cui servono.

Lo *Strettojo da vino*, nella sua forma più semplice, consiste in due *Cosce* di legno, fissate in un basamento, che sostengono la *Madrevite*, a traverso della quale passa la *Vite*, destinata a stringere le vinacce, poste nella *Gabbia*. Questa è formata di doghe, o di grossi rettangoli di legno, collegati insieme a giorno, e cerchiati di ferro, con mastiettature, per potersi aprire. La vite appoggia sopra la *Guida*, che è un pezzo di legno traverso incanalato nelle due cosce, o lati, dello strettojo. Facendosi agire colla *Stanga*, o *Manovella*, la vite, e quindi la guida, questa comprime il *Ceppo*, o *Toppo*, legno tondo che combacia colla gabbia, e preme alla sua volta le sottoposte vinacce. Il vino, che cola dagli interstizj della gabbia, è raccolto in un tinello. Dopo la premitura non rimane che il *Pane delle vinacce.*

Strettojo, è il nome che gli si dà comunemente in Toscana, ma anche chiamasi *Pressojo da vino, Torchio, Toreolo.*

Il vino si qualifica e si nomina dal paese che lo produce, e quindi *Vino di Montepulciano*, *Vino di Chianti, Vino di Brolio*, ecc.; dai vitigni e dalle uve che entrano a fabbricarlo, e si ha la *Malvasia*, l'*Aleatico*, il *Moscadello*, ecc.; dall'es-

sere fatto con uve raccolte in pianura, piuttosto che in luoghi elevati, donde il *Vino di piano*, *di poggio*, *di mezza costa*, ecc.

Alcuni aggiunti, che si danno al vino, come *buono*, *eccellente*, *squisito*, *prelibato*, *generoso*, *gagliardo*, *forte*, *poderoso*, *grande*, *polputo*, *possente*, *robusto*, *di polso*, *spiritoso*, *liquoroso*, *piccolo*, *debole*, *cattivo*, *amabile*, *morbido*, *grazioso*, *delicato*, *insipido*, *scipito*, *acquoso*, *nostrale*, *forestiero*, *navigato*, *cotto*, *medicato*..... sono di così ovvia significazione che basta averli accennati.

I diversi metodi di vinificazione, alcune qualità speciali di vino, il colore, il sapore, la densità, i varii effetti che fa alla bocca, e più altre ragioni, fanno prendere al vino gli aggiunti che seguono:

— VINO VERGINE, quello che non si lascia maturare nel tino, ma si imbotta dopo corta fermentazione.

Alcuni intendono per *Vino vergine*, anche quello che non si governa nella botte. Vedi sotto, *Governare il vino*.

Il vino può essere anche *giovane*, *acerbo*, *crudo*, *poco tirato*, *non ben tirato*, e lo è fino a che non è cessata affatto la fermentazione: cessata questa, dicesi *fatto*, *maturo*.

— VINO SFORZATO, quello che si fa in vasi fortemente chiusi, sicchè ne siano rattenuti i prodotti aeriformi della fermentazione.

— VINO MEZZO GRAPPOLO, Vedi sopra *Grappolo*.

— VINO RASPATO. Vedi sopra, *Raspo*.

— VINO DI CHIOCCIA, sentii chiamare, nel contado fiorentino, quello che i contadini fanno per loro uso, con uve colte di nascosto nel podere. Queste uve mettono da parte a bollire in un orcio, o altro vaso, in luogo che non possa essere veduto dal padrone; il che dicono *Far la chioccia*.

— VIN SANTO, quello che si fa con uve tenute alquanti giorni sul cannicci ad avvizzire. Anche si lasciano avvizzire le uve sulla vite stessa, torcendo prima il gambo del grappolo.

Credo che sia lo stesso del *Vin passo*, cioè fatto con uve passe, dei vocabolarii, e dell' *Acinaticium*, dei Latini.

— VINO DELLE CENTUNA BOTTE, vino raccogliticcio, vini di più qualità messi insieme in una botte. Lo dice il volgo per significare vino cattivo.

— VINO NUOVO, quello che è fatto di poco, o di pochi mesi.

— VINO VECCHIO, chiamasi per opposizione a vino nuovo, quello stagionato, o anche fatto da più anni; nel qual caso dicesi *Stravecchio*.

— VINO NERO, che anche dicesi *rosso*, *vermiglio*, quello fatto con uve nere.

— VINO BIANCO, quello fatto con uve bianche. Ve n'è del *dorato*, del *verdolino*, ecc. La *Verdea*, specie di vino, è così detta dal suo colore pendente al verde.

Biancone, chiamasi un vino che si fa nell'isola d'Elba, con uva di questo nome.

— VINO MEZZO COLORE, tra il bianco e il vermiglio.

Un vino di mezzo colore, debole, buono più a far pisciare che altrimenti, è detto *Piscianclo*, *Piscianciane*, *Pisciarello*, *Pissera*.

— VINO DOLCE, chiamasi quello che è dolce assolutamente.

Quando è molto dolce, e sembra quasi untuoso, dicesi *dolce colato*.

Dicesi: Vino *che ha del dolce*, *che ha una vena di dolce*. Poi c'è il vino *sdolcinato*, *smaccato*, *melachino*, *dolcione*, *dolciastro*, che esprimono diversi gradi del dolce.

Il vino, che non è dolce, è sempre di miglior qualità, e perciò il proverbio: *Vino amaro tienlo caro*, che figur. vale a chi ti parla chiaro, anco ti incresca, tu vorrai bene.

— AL VIN DOLCE LE BRACHE LESTE, è opinione che il vin dolce sii diuretico.

— DEL VIN DOLCE SI FA L'ACETO FORTE, dove è grande amore vi è anche il grande sdegno.

— GUARDATI DA ACETO DI VIN DOLCE, guardati dall' ira di persona melata.

— VINO ABBOCCATO, che pende al dolce, ed è quasi pastoso.

Dicesi *Aver l'abboccato*, quando il dolce si sente a fatica, massimamente di vini che sogliono esser bruschi.

Al vino abboccato si oppone il vino *aspro*, *brusco*, *agro*, *agretto*, *ruvido*; *stitico*, *austero*, *raspante*, e quello che, negli antichi, era detto *afro*, *lazzo*, *verdello*, *garbo*. Quest'ultima voce è rimasta ai brianzuoli, e il loro vino *gherb*. è serio serio il *vino garbo* dei cinquecentisti.

— VINO ASCIUTTO, chiamano i bevitori quello che ha quasi come un certo amarognolo, ed è sottilissimo.

— VINO PICCANTE, FRIZZANTE, quello che, nel berlo, si fa sentire in maniera che par che punga la lingua.

Dicesi anche *vino con picco*, *con molto picco*, *che ha il pinzo*, ecc. A questa qualità di vino si dà pure l'aggiunto di *razzente*, voce che pare derivata dal latino *recentatum*. Stando a quanto dice il Ducange, il *vinum recentatum*, dei Romani, era così chiamato dal rinnovare che essi facevano il vin vecchio, mescendolo col mosto, come si costuma oggidì da alcuni (Vedi sotto *Rincappellare*). *Razzente* significherebbe dunque rinnovato; e come il vino rinnovato, o come dicesi, rincappellato, acquista un po' di picco, razzente si sarebbe chiamato dopo ogni vino che piccbi.

— VINO BRILLANTE, SMAGLIANTE, SFAVILLANTE, quello che, versato nel bicchiere, rode la schiuma, cioè questa non è persistente.

Il popolo, a Firenze, dice anche *Vino che sprilla, che smaglia*.

— VINO TONDO, TONDARELLO, che ha brio, senza essere sdolcinato, o piccante.

— VINO SPUMOSO, SPUMANTE, FUMOSO, che schizza in aria e spumeggia alto nel bicchiere. La facoltà di spumare deriva dalla qualità non molto zuccherina delle uve, dal grado di maturazione, dalla posizione del celliere, e da molte altre circostanze.

— VINO PASSANTE, che presto e bene si smaltisce.

— VINO GRAVE, GRAVONE, che dà al capo, è grave allo stomaco: « Il tener le viti troppo basse, in luoghi esposti ai calori bollenti dell'estate, rende il vino troppo grave. »

Il vino che partecipa di questa qualità, ed ha inoltre molto colore, dicesi *grosso, pieno, denso, coperto, duro, di corpo, che ha molto corpo*. I vini grossi si *assottigliano*, mescendosi con vini sottili.

Quanto al colore, c'è anche il vino *carico, caricone, carichetto, colorito, scolorito, scarico, rubinoso, che pare un rubino*, ecc.

— VINO MACCHERONE, quello che, oltre ad essere grave, pare, bevendolo, come pastoso; qualità che piglia comunemente dall' esser fatto con uve troppo mature.

Un vino grave e smaccato, che viene dalle coste di Spagna, è detto a Firenze, *Pipiona*.

— VINO SOTTILE, GENTILE, LEGGERO, LEGGERINO, di poco corpo, di poca forza.

— VINO PROFUMATO, AROMATICO, FRAGRANTE, quello che si distingue per un odore particolare, detto profumo, aroma, fragranza, (e dai Francesi *bouquet*), prodotto da una sostanza idrogenata, che si forma coll'olio volatile esistente nelle uve: « In ottobre si svinano i vini gentili e profumati. »

— VINO CHE HA LA MAMMOLA, si dice quando ha un sapore che si accosta all'odore della mammola.

— VINO ACCOSTANTE, buono, efficace, che si confà allo stomaco, e come anche dicono, *che abbraccia lo stomaco*.

Accostante, dicesi in generale delle bevande e anche del cibo, e viene dal verbo *accostare* nel signif. di far pro, giovare.

— VINO SERBEVOLE, VINO DI SERBO, quello che è atto a sostenere i passaggi di temperatura, senza alterarsi, almeno oltre l'anno.

Dicesi anche *vino che basta* (da *bastare*, nel senso di conservarsi, mantenersi) e, in alcuni luoghi di Toscana, *vino che arriva*. Un contadino, come riporta il Giuliani, disse: « Il vino di quest' anno è vino che arriva. »

— VINO DI PRIMA BEVA, quello che non tollera l'invecchiamento, e perciò si suol bere pel primo.

Il suo contrario è *vino di tarda beva*. Dicesi poi che il vino è *nella sua beva*, quando è arrivato al giusto punto di essere bevuto.

Nel metaforico, *Essere nella sua beva*, vale essere in luogo, trattare negozi di suo genio.

— VINO DI CASA, VINO DA FAMIGLIA, VINO DA PASTO o DA PASTEGGIARE, PASTEGGIABILE, quello non tanto grave, nè scelto, tale insomma da poterlo bere tutta la famiglia tra il pasto. È il *vinum cibarium*, di Varrone.

— IL VINO DI CASA NON IMBRIACA, perchè si usa temperatamente.

Il vino di casa si confonde talvolta col *vino da botte*, *vino comune*, *vino ordinario*, per opposto a *vino di bottiglia*, che è quello scelto e prelibato, che si serba in bottiglie ben tappate, detto altrim. *vino fino*, *vino di lusso*, ecc.

— VINO PURO, PRETTO (quasi *puretto*), *schietto*, quello che non è annacquato, nè misto con verun altro liquore.

— VINO CHE PUO' L'ACQUA, CHE PORTA, CHE REGGE L'ACQUA, quello che non perde il suo sapore, la sua bontà, mescendosi coll'acqua.

— VINO ANNACQUATO, quello che è mischiato con acqua, nell'atto del beverlo, o anche nel tino, nel tempo della fermentazione.

Dall' uso d' annacquare il vino, per diminuirne la forza o densità, il popolo fiorentino trasse un suo modo particolare di dire. Quando, per es., ad alcuno si vuol parlare apertamente e dirgli lo stato vero di un negozio, anche dispiacendogli: *Non te l' annacquo*, si suol dire. Medesimamente, quando sentesi da qualcuno o una grossa minchioneria, o racconti spropositati, o millanterie, altri dirà *Annaffialo!* cioè annaffia, o annacqua il vino per non imbriacarti e per non aver a dire di queste buscherate. Anche a chi è briaco, e barella, e tartaglia dicono: *Annaffialo!*

I beoni rifuggono dall'annaquare il vino, e sogliono dire: « Quel che con l' acqua mischia e guasta il vino, merta di bere il mare a capo chino. »

Dicono anche « Vino battezzato non vale un fiato; Bere il vino alla tedesca: la mattina puro, a desinare senz' acqua, e a cena come vien dalla botte. »

Vino lungo, dice il popolo per vino annacquato, e scherzando, quando vuol parlare di questo vino, dice: *Suona la lunga*, facendo anfibologia tra *lungo*, annacquato, e *la lunga*, che negli spedali è quella suonata di campanella assai prolungata, con la quale si annunzia il cibo da darsi ai malati.

Il vino molto annacquato, a Colle di val d'Elsa, è detto *Pricciacqua* quasi acqua puriccia. In altri luoghi chiamanlo *Acqua pazza*, *Acqua tinta*. Se il vino lungo è anche di poco e mal grato sapore, si suol chiamare *Risciacquatura di bicchieri*.

Talvolta il vino piglia cattive qualità dai vasi, in cui è contenuto, e si ha:

— VINO CHE SA DI SECCO, quello che ha preso odore dal legno della botte: « A volte il vino prende cattivo odore, che si dice di secco o di muffa, e lo contrae da vasi tenuti con poca diligenza. » Vedi *Stufare una botte*, Appendice II.

— VINO FIORITO, quello che è

alla fine della botte, che comincia ad avere il *fiore*, ossia la *muffa*. Dicesi proverb.: « Ogni fiore piace fuorchè quello della botte. »

Fiori del vino, sono detti certi piccoli granelli ordinariamente di colore bianchiccio, simili al cruschello, che vengono alla superficie del vino, e vi formano come una specie di reticella. Non s'accordano ancora gli enologi intorno alla natura di questa produzione, che costituisce una delle così dette malattie del vino.

— ANCHE IL VINO CHE HA LA MUFFA, S'IMPARA A BERE, la necessità fa parer buona ogni cosa.

— VINO CHE HA DEL BASSO, dicesi quando la botte è vicina a finire: *Essere al basso, Venire al basso*.

Poi c'è il vino *salmastroso, che sa di salmastro*, come se ne fa nelle campagne adiacenti al mare, per effetto di quella rugiada salina che si forma sulle uve all'occasione di forti libecciate; il *vino che sa di zolfo*, per effetto della zolforatura delle viti; il *vino che sa di raspo, che ha pigliato del raspino* (Vedi *Raspo*, ecc.).

Finchè il vino non ha difetti, dicesi *sano, sincero*. Per l'opposto, il vino è *alterato, guasto, balordo, passato, svigorito, sfinito, snervato, svaporato*, ecc.

— VINO CHE HA PRESO LO SPUNTO, LA PUNTA, IL FORTE, L'ACIDO, IL FUOCO, quello che comincia a trasformarsi in aceto: alterazione prodotta dal difetto nel vino di parti alcooliche ed astringenti, che servano ad infrenare la fermentazione acetosa, o sivvero dalla cattiva custodia.

Dicono anche, *che ha preso il settembrino*, perchè questa alterazione di gusto nel vino succede per lo più nel mese di settembre.

A questo vino si danno pure gli aggiunti di *forte, forticcio, infortito, inforzato*.

— VINO CHE HA DATO LA VOLTA, CHE HA GIRATO, quello che ha scapitato di colore, di odore e di sapore. Dai Latini era detto *Vappa*, ed anche *Lora*, che arieggia il vino *inoraa* dei Milanesi.

E coll'uso dei verbi *voltare, volgere, girare*, come in questi esempi: « Vino soggetto a voltare, che minaccia di volgere; I vini di piano volgono facilmente; I vini deboli alla primavera girano. »

Dicesi anche *Girare* o *Ribollire in cattivo, Girare in bianco, Girare in torbo*. « I vini, girando, diventano tiepidi, torbi, pigliano il morbido, ecc.,

Il vino, che ha dato la volta, che ha girato, prende il nome di *Cercone*; d'onde il proverbio: « Da mal pagatore, o aceto, o cercone, » per dire che dai cattivi pagatori bisogna prendere ogni cosa. Di qui anche i verbi *Incerconire, Rincercontre*, nel significato di dar la volta, divenir cercone.

— VINO GRASSO, VINO CHE FA LE FILA, VINO FILANTE o FILOSO, suolsi chiamare quel vino che, perduto ogni carattere di liquido omogeneo, presenta un colore più o meno sudicio, e in sospensione ritiene dei fiocchi di materia in qualche modo simile ad un coagulo di sostanza muco-albuginosa. Anche lo chiamano *Vino marcio, Vino fracido*.

Se, nel guastarsi, il vino ingiallisce, dicesi *che ha i piè gialli*.

Molti altri modi di dire, e proverbi si sono formati con la voce *Vino*.

— SETTE DI VINO, suol dirsi per mostrare la invariabile ostinazione di alcuno in un dato proposito: « Tutti gli mostravano il pericolo dell'impresa, ma lui sette di vino. » Preso da quel Tedesco che aveva da spendere dieci lire in un pranzo, e facendo il conto del come, incominciò a dire: « Sette di vino, uno della tal cosa, uno della tal altra, » ecc. e mancandogliene, cercava di scemare in altra parte, ma sul vino mai, e ricomineiava sempre il conto: « Sette di vino, » ec.

I vocabolarii registrano, nello stesso senso; « Diciotto di vino. »

— AVER CONSUMATO PIU' VINO CHE OLIO, dicesi a significare giocosamente una persona venuta su alla grossa, senza istruzione, e pensosa solo della vita materiale; a rovescio di Demostene che disse d' aver consumato nella sua vita più olio che vino.

— BUON VINO FA BUON SANGUE, il buon vino giova alla salute.

— BUON VINO FAVOLA LUNGA, quando il vino è buono, i convitati rimangono lungamente a sbevazzare, a ciartare, a dire corbellerie; però dice Orazio: *Fœcundi calices quem non fecere disertum?*

— DIMANDAR ALL'OSTE S' EGLI HA BUON VINO, domandar cosa che tu sappi di certo che il domandato risponderà a favor suo, quantunque egli non sia per dire il vero.

— IL BUON VINO NON HA BISOGNO DI FRASCA, il buono si fa conoscere per sè medesimo, e non ha bisogno di allettamento, o di contrassegno; tolta la metafora da quella frasca che mettono i vinaj sulla porta.

— ESSERE STATO PRIMA VINO CHE ACETO, avere esperienza.

— MERCANTE DI VINO, MERCANTE POVERINO; MERCANTE D'OLIO, MERCANTE D'ORO, proverbio che può esser vero, verissimo in Toscana, ma ha solenni mentite in altri luoghi. Chiedetelo ai nostri vinaj.

In Toscana, dicono pure: « Chi vuole arricchire, basta avvilire; » altrove è il rovescio.

— È MEGLIO VIN TORBO CHE ACQUA CHIARA, perchè il vino torbido si può chiarire, può farsene aceto, e simili; ma l' acqua è sempre acqua.

— L' ACQUA FA MALE, E IL VINO FA CANTARE, un ubbriaco parla agevolmente, dice le cose come le stanno, non può tacere.

Dicesi anche, per significare la stessa cosa : « Dove può il vino non può il silenzio — Vino e sdegno, fa palese ogni disegno — Vino dentro, senno fuora — Consiglio in vino, non ha mai buon fine »

I proverbii che seguono, non hanno bisogno di dichiarazione: « A chi non piace il vino, Dio gli tolga l' acqua — Bevi del vino, e lascia andare l' acqua al molino — Buon fuoco e buon vino, mi scalda il mio camino — Il vino a' vecchi, e il latte a' bambini — Il vino al sapore, e il pane al colore — Vino non è buono, che non rallegra l' uomo — Chi del vino è amico, di sè stesso è nemico — L' acqua rovina i ponti, e il vino la testa — Vino col sale fa impazzare — Pan d'un dì, e vin d' un anno; chi è minchione è suo danno. »

Ci sono infine i modi: *Dare al capo; Andare al capo*, detti del vino; *Uscire il vin dal capo; Tuffarsi nel vino; Darsi al vino; Reggere il vino*, ecc. Vedi sotto *Avvinazzarsi*.

In alcuni luoghi, dicono anche, parlando del vino, che *incerchia il capo*, « che fa venire la spranghetta, o stanghetta al capo; » e *Spranghettato*, dicesi chi sente alla mattina duolo, e inquietudine alla testa, per aver troppo bevuto la sera avanti. Si direbbe che il vino gli vien quasi a fare una spranghetta alla testa.

— VINO, dicesi anche quello fatto col sugo fermentato di alcuni frutti zuccherini, come pere, mele, ciliege, albatre, lamponi, more, ec. onde *Vino di mele*, o *Melichino*, noto più comunemente sotto il nome di *Sidro; Vino albatrino*, o *di albatre, Vino di lamponi*, ecc.

— VINACCIO, cattivo vino.

— VINETTO, VINETTINO, vino di poco colore, ma pur piacevole al gusto.

— VINELLO, ACQUERELLO, ACQUETTA, MEZZONE, MEZZO VINO, chiamasi variamente, secondo i varii metodi di ottenerlo, una specie di vino che si fa, versando acqua sulle vinacce, dopo la svinatura, eccitandovi una nuova fer-

mentazione: « Si può dalle vinacce che restano nel tino, ottenere un vinello buonissimo da beversi in famiglia; Se manca lo strettojo, il padrone lascia che sulla vinaccia si faccia il vinello; L'acquerello è la più usata bevanda de'contadini. »

Si fa il vinello, o come lo chiamano più propriamente nel fiorentino, il *Mezzone*, o *Mezzo vino*, anche sulle vinacce strette. In questo caso, alcuni all'acqua aggiungono del vino stretto, ovvero dell'uva appositamente serbata.

Talvolta, estratto il vinello, si adoperano ancora le vinacce, per fare un secondo vinello, il quale per traslato burlesco dicesi *Nipotino*, quasi nipote del vino propriamente detto. Quindi la locuzione *Fare un nipotino sul vinello*, per dire un terzo vino, che è poi acqua leggermente vinosa. Però anche questo, così detto, nipotino, lo sentii chiamare *Acquetta*.

In alcuni luoghi, il vinello è detto *Posca*. Nei vocabolarii *Posca*, vale bevanda rinfrescante fatta con acqua e aceto.

— VINUCOLO, vino di poco valore.

— VINARELLO, vino debole.

— VINAJO, quegli il cui Signore commette la vendita del suo vino a minuto in una stanza a terreno con un finestrino, che, per lo più riesce sulla pubblica via.

Nelle città toscane, molte case signorili hanno di questi *finestrini*, pei quali le persone, che vanno a comperare vino a minuto, fanno passare il loro fiasco. Di qui la frase *Aprire un finestrino*, che equivale ad aprire vendita di vino.

Dopo che la crittogama ebbe scemato il prodotto del vino, si diminuì anche il numero dei finestrini, e molti di essi si vedono murati.

— VINAJUCCIO, vinajo di poco conto.

— VINATTIERE, quegli che rivende il vino, che tien bottega, o cantina, da spacciar vino a minuto.

Quanto all'uso delle due voci *Vinattiere* e *Vinajo*, non bene distinte nei vocabolarii, la seconda si sente più spesso in Toscana, e pare si possa dire non solo di chi vende il vino per conto d'altri, come fanno i vinaj delle case signorili, ma anche di chi lo vende per conto proprio nelle canove e simili.

— VINIFICAZIONE, arte di fare il vino.

Questa voce non è ancora stata registrata da alcun vocabolario; eppure la è dell'uso toscano.

— VINARIO, di vino: « Vasi vinarii, Grotte vinarie, Industria vinaria. »

— VINATO, di colore di vino rosso: « Giacinti bianchi e vinati. »

— VINOSO, aggiunto di uva che ha in sè molto vino, di ciò che si riferisce a vino, e simili: « Il mosto senza raspi stenta a fermentare, e divenir vinoso; Fermentazione vinosa. »

Vinoso, si trova usato pure nel significato di luogo che produce vino, di ciò che è del colore del vino.

Vinoso, anche l'uomo dedito al vino; e *Vinosità* il vizio di chi è dedito al vino.

— VINIFERO, che produce vino.

— VINOLENTO, bevitore soverchio, amatore del vino.

— VINOLENZA, il soverchio bere.

— AVVINARE, infondere alquanto di vino in un liquore.

Parlando di botte, *avvinarla* significa inzupparla di vino prima di servirsene. Vedi sotto *Botte*.

Così, *avvinati* diconsi i vasi ausati al vino, e che ne hanno preso l'odore. *Avvinato*, è anche colui che ha in corpo di molto vino, e lo regge.

— AVVINAZZARSI, empiersi di vino, ubbriacarsi: « E ben pasciuti, e bene avvinazzati, cominciarono a questionare. »

E attiv.: « Gli Spartani avvinazzavano i servi per dar a vedere a giovanetti che brutto vizio sia l'ubbriachezza. »

Avvinazzato, Avvinazzarsi, come i loro sinonimi, *Ubbriaco*,

Briaco, Ubbriacarsi, Imbriacarsi, Ciuschero, Iuciuscherarsi, Pigliar l'orso, Prender la sbornia, la balla, la stoppa, Essere stoppato, Essere in bernecche, Essere in cimberli, ecc., non esprimono che in un senso generale gli effetti del soverchio bere. Altre voci e locuzioni abbiamo per significare i diversi gradi dell' ubbriachezza, le quali, al pari delle antecedenti, sono per la più parte dello stile famigliare. *Allegro, Allegroccio*, chiamasi chi comincia ad essere avvinazzato; (che ha la *chichia*, la *chiacchierina*, come dicono a Siena); *Brillo*, quegli a cui il vino ha infuso soverchia allegria; *Cotto*, quegli la cui ubbriachezza è giunta al colmo. Di qui *Cotta* sostant. per ubbriachezza solenne, e fig. per innamoramento grande, quasi ebbrezza d'amore. E quasi ciò non bastasse per dare, dirò così, tutte le sfumature al quadro, la tavolozza della lingua ha pure *Alto dal vino, Altetto, Alticcio, Alterato dal vino, Concio dal vino, Preso dal vino, Alloppiato nel vino, Caldo dal vino, Mezzo cotto, Cotticcio, Cotto come un tegolo, Cotto come una monna, Pigliar la cotta, Pigliar la monna, Cotto fradicio*, ecc.

— SVINARE, levare il vino dalle vinacce, levarlo dal tino, o altro vaso: « Questo vino va svinato: Svinare e imbottare i vini; Per svinare si introduce nel cocchiume del tino una cannella di legno. »

In oggi si sono fatte delle palle, o sfere, le quali si gettano nel tino. Finchè queste stanno a galla, il liquido è da lasciarsi fermentare; quando si affondano, è segno che il mosto ha raggiunto quel grado di vinificazione, al quale giova svinare.

Dicesi *Svinar vergine, Svinar giovane, Svinar maturo*, secondo che il mosto si lascia poco, o molto fermentare sulla vinaccia.

Si svina maturo, specialmente il vino di piano, sopratutto se è in tini murati, ciò che conferisce, di tono, alla sua conservazione. A Pontedera tengono il vino sulle vinacce nei tini chiusi fin oltre un mese.

— SVINATURA, SVINA, lo svinare, e il tempo dello svinare: « Passate due settimane circa, il vino è in gran parte chiarificato, e potrà procedersi alla svinatura; Il vino è aspro di svinatura, matura poi nell' estate, e riesce leggiero e passante; Far la svina; Il tempo della svina. »

GOVERNARE IL VINO, DARE IL GOVERNO AL VINO, è farlo più colorito, accrescergli forza e corpo, mescolandovi una certa quantità d' uve scelte spicciuolate, e ammostate separatamente. Per lo più si governa il vino già imbottato, ma vi è anche chi lo governa ne' tini, donde le locuzioni *Governar la botte, Governare il tino*.

Le uve che servono a governare il vino, sono il *Canajuolo*, il *Sangioveto*, l'*Abrusca dolce*, o *Abrostine*, o *Colorino*, comprese generalmente sotto il nome di *Colori*, *Uve del governo*, e assolut. *Governo*: « Quest' anno il governo si è venduto lire dieci, le cento libbre. »

I colori, o uve del governo, si pongono da parte nella vendemmia, si fanno avvizzire quando sui cannicci, e quando nel forno leggermente caldo, per gettarli nelle botti nella fine di novembre, o nel principio di decembre, cioè quando il vino è già riposato e chiaro. Con questi mezzi artificiali si provoca nel vino una seconda fermentazione, e gli si dà maggior colore, e più corpo, ma se ne guasta la grazia, e talvolta si sciupa affatto. Si governano i vini naturalmente deboli ed aspri; i delicati abborrono da questi artificii.

— GOVERNARE A GRANELLA, spicciuolate le uve, e tenutene le granella a fermentare per ventiquattro ore, se ne getta una certa quantità nelle botti: « Se il vino deve esitarsi in maggio, è meglio governarlo a granella. »

— GOVERNARE A MOSTO, me-

scolare al vino una certa quantità di mosto ottenuto con uve pigiate e fatto fermentare per alcun tempo, cioè fino al punto di non perdere il dolce: « Il vino che ha da passar l'estate si governa a mosto; Si dà il mosto in ragione di un fiasco di governo per ogni barile di vino da governare. »

V'è chi adopera mosto recentemente spremuto, coll'aggiunta della sua rispettiva quota di vinacce.

Anche usano alcuni far bollire il mosto per concentrarlo, riducendolo così talvolta ai due terzi, ed alla metà ancora del suo volume. Ciò fanno quando i vini, ai quali deve mescolarsi, siano molto deboli; e *Cotto*, chiamano questa specie di governo: « Dare il cotto ai vini; Alcuni operano la mescolanza del cotto ne'tini; appena cessata la fermentazione tumultuosa. »

Quando ai vini da governare si vuol dare il mosto perfettamente chiarito, questo si fa passare per la *Calza*. Vedi sotto.

Il governare il vino è pratica generalmente invalsa in Toscana, e manco male che, tra i molti artificii ondo si cerca di dare ai vini qualità che non hanno naturalmente, come di accrescer loro colore, sapore, di abbonirli, di prevenirne le alterazioni, e simili, questo è forse ancora il più semplice e più innocuo. Ma quando, per colorirli, si fa uso del *Vaccinium myrtillus*, volgar. *Bàgole, Baggiuole*, ovvero dei petali di rosa secchi della *Salvia Sclarea*, volgar. *Erba moscadella, Scanderona*, dei trucioli di cerro, del catrame, e altre sostanze; quando, per aumentare il loro aroma, si infondono foglie di tiglio, di sambuco, ecc.; quando si aggiunge del tannino, del gesso, dell'allume, dello spirito, ecc. perchè non siano soggetti a prendere il settembrino, e a guastarsi, allora il verbo *governare* non potrebbe più adoperarsi con proprietà. Queste, che il Sassetti, nelle sue lettere, chiama sciaguratàggini, e il Davanzati, porcherie; queste birbonate, come le sentii chiamare a modo suo da un popolano, si esprimono nella lingua comune più efficacemente con altri verbi, e locuzioni, come: *Conciare, Racconciare i vini, Concia dei vini; Fatturare il vino, Intrugliare il vino, Far degli intrugli al vino, Far del miscugli, Vino fatturato, Vino intrugliato.* Si *taglia* il vino quando si mescola con altro men forte; Si *condisce* il leggiero con uno più grave; Si *assottiglia* il grosso. — Si *contraffà* il vino, facendo di manco dell'uva, ecc.

RINCAPPELLARE IL VINO, gettare il vin vecchio sopra la vinaccia per fargli acquistare vigore, per rinnovarlo: « Rincappellando i vini, si correggeranno di modo che si potranno assai gustevolmente bere. » E nel Redi: *Su trinchiam rincappellato.*

Rincappellare, vale anche rimettere nella gabbia dello strettojo, nuove vinacce sopra alle altre che vi erano prima, per cavarne nuovo vino.

TIRARE IL VINO, FAR LA TIRA AL VINO, infondere nella botte qualche soluzione di gelatina, o colla di pesce, o chiaro d'uovo, o gomma arabica, ecc. per ottenere un sollecito deposito della fondata, e rischiarare il vino. Dicesi anche *Chiarire, Chiarificare il vino.*

Il chiaro d'uovo sbattuto, o la colla, che sono le sostanze più comunemente adoperate, coagulandosi per virtù del tannino disciolto nel vino, involgono le materie sospese nel liquido e le trascinano al fondo.

Si tirano o chiarificano i vini, in generale, e prima di mutarli, perchè si conservino più lungamente, liberandoli dal fermento che vi si trova, specialmente nella feccia; fermento cho può ajutare quella fermentazione consecutiva che spesso li guasta. Anche si trattano a questo modo i vini grassi e filanti, i torbi, ecc.

Nelle lettere del Giusti si trova una arguta metafora tolta dal tirare il vino: « Voi dovete sapere che io

non pretendo a scrittore purgato e tirato, come il vino, a chiaro d'ovo di grammatica e di vocabolario. »

Nel Davanzati, *Vino tirato*, vale duro, aspro: « Taglia i raspi bene, acciocchè ci esca un certo umore asprigno, e rodente, che il vino fa tirato e risentito. »

Tirare il vino, ha pure il significato di attingerlo dalla botte. L'usa il Crescenzio, ed è tuttora adoperato in alcuni luoghi.

Per chiarire il vino si fa uso anche della *Calza*, specie di sacchetto di tela, dal quale, come da filtro, si fa passare il liquido Nelle campagne fiorentine l'adoperano pure per chiarire l'olio, il vermutte, ecc.

MUTARE IL VINO, FAR LA MUTA DEL VINO, farlo passare da una botte all'altra per liberarlo dalla feccia: « Bisogna mutare il vino, se forma deposito: La muta del vino si ha a fare in giornate asciutte, fresche e serene. »

Con locuzione di identico significato dicesi anche *Travasare il vino:* « Il deposito delle fecce atterrebbe la bontà del vino se non si travasasse a' suoi tempi; Il vino che si deve serbare per più anni, si travasa una o due volte all'anno. »

Perchè il vino, nel travasamento, non si intorbidi o soffra come che sia del contatto dell' aria, si adopera la *Tromba*.

TROMBA DA VINO, TROMBA DA BARILE, SIFONE, così chiamasi indifferentemente una cannella di latta o di piombo ritorta, con la quale si travasa il vino. Credo che nel pisano sia detta anche *Seccatoja da barile*.

Immersa nel vino la più corta branca del sifone, e questo votato d' aria coll' inspirazione, il vino monta, ricade, ed esce dall' altra branca con zampillo continuato, da raccogliersi in altro sottoposto vaso.

Vi è anche la *Tromba da fiaschi*, per travasare il vino da fiasco a fiasco. Vedi *Fiasco*, Appendice II.

— TROMBARE IL VINO, travasarlo con tromba o sifone: « Sarà meglio trombare il vino, che spillarlo al di sopra della feccia. »

APPENDICE II

DELLA CANTINA.

CANTINA, stanza sotterranea dove si tiene e conserva il vino — *Cantinina*, *Cantinuccia*, *Cantinaccia*.

Alcune cantine hanno il pavimento a tenuta e pendente verso un luogo più basso, dove trovasi una *Conserva* assai capace per contenere il vino, che provenisse dalla rottura di qualche vaso grande, per lo schiantarsi dei cerchi delle botti ecc. In altre si fanno certi scavi a qualche profondità sotto terra, per tenervi in fresco vino e altre cose; e questi scavi, che non sono murati, chiamano *Grotte*, *Cantinelli*.

— LA BUONA CANTINA FA IL VIN BUONO.

Cantina, dicesi qualunque luogo sotterraneo, così per similitudine; e di luogo umido, che « pare una cantina. »

— CANTINETTA, dimin. di cantina. Nella Crusca, è detto anche così un vaso da porvi dentro bocce piene di vino per rinfrescarlo col ghiaccio, che vi si mette attorno.

Dicendo il Redi: « Cantinette e cantimplore siano pronte a tutte l'ore, » pare che faccia una distinzione tra le une e le altre. Le cantimplore, come si trovano descritte a' suoi giorni, erano ben diverse da quelle che furono usate da poi. Ora però anche queste sono quasi dimenticate.

— CANTINIERE, colui che ha cura della cantina, che tiene pubblica cantina per vender vino, vinajo.

VOLTA, dicevasi anticamente per cantina: « Volte piene d'ottimi vini. »

CELLA, stanza terrena da riporvi il vino.

Oggidì, dicesi più comunemente *Celliere:* « Le patate si custodiscono. se si può, nelle cantine e nei cellieri; Il celliere e la cantina debbono essere in luoghi freschi e asciutti. »

In alcuni luoghi dicono *Cigliere*, per celliere: « Il cigliere trovasi anche in alcune case coloniche; La cantina, nelle fattorie.

Cigliere, pigliasi anche per sinonimo di *Bottaio:* « Il locale, ove stanno le botti, cambia di nome a seconda della giacitura: se è sotterraneo, si chiama cantina; altrimenti ha il nome di Cigliere o Bottajo. » Vedi sotto *Bottajo*.

Cellario, *Cellajo*, registrano i vocabolarii nel senso di celliere, ed anche di cantiniere, vinajo. Questo secondo significato hanno pure *Cellerajo*. *Cellelario*.

CANOVA, luogo dove si vende il vino al minuto: « Cànova di vino. »

Cànova, dicesi anche generalmente la stanza dove si tiene e si vende. olio, candele, pane ed altre grasce.

Anticamente *Canova* era detto il luogo ove vendevasi il pane a conto del Comune di Firenze, in tempo di carestia; e così chiamavasi anche il magistrato dell'abbondanza.

— CANOVAJO, colui che tiene

canova, che sta a vendere il vino nella canova; altrimenti, e più comunemente *Vinajo.*

— CANOVIERE, si usa alcune volte per canovajo, cantiniere, vinajo.

MÈSCITA, chiamano i Toscani quella bottega dove si vende vino a bicchieri da bersi sul luogo medesimo (da *mescere*, versare): « Mescita di vini. »

E, per estensione: Mescita di liquori, di brodi, di zuppe, di minestre.

TERZINERIA, canova dove il vino si vende a terzini, cioè fiaschetti che ne vanno tre al fiasco.

VASI VINARII, denominazione collettiva dei vasi da contenere il vino, come botti, barili, orci, fiaschi e simili: « I vasi vinarii debbono essere tenuti puliti e ben asciugati dopo il loro vuotamento, e quindi perfettamente tappati; Lavare i vasi vinarii. »

— IN VASO MAL LAVATO IL VIN BUONO È SUBITO GUASTATO, e significa al figurato che l'animo guasto, tutto guasta, come disse Orazio: *Sincerum est nisi vas, quodcumque infundis, acescit.*

In alcuni luoghi, il vino si conserva in *vasi a muro*, internamente levigati o tirati a lustro; e perchè non succino di molto liquido e gli comunichino un cattivo sapore, si suole spalmarli con buon olio d'oliva, o con catrame, avanti di usarli per la prima volta.

Vasello, per vaso vinario, e *Invasellare* per imbottare, leggonsi negli antichi, e sono adoperati anche oggidì in alcune parti d'Italia.

BOTTE, vaso di legno a doghe, di forma tonda, cerchiato di ferro, e anche di legno, circolarmente piano nelle due testate, che chiamansi fondi, alquanto rigonfio nel mezzo. Serve a contenere e conservare il vino in cantina, a trasportarlo da luogo a luogo, e simili.

Codeste chiamansi *Botti a tenuta*, per distinguerle dalle *Botti a mercanzia*, che hanno le doghe più sottili, sempre cerchiate di legno, e servono a trasportar di lontano robe asciutte, come farine, zuccaro, caffè, e altro.

Le botti sono di *grande, di piccola, di varia tenuta*, e non solo pel vino, ma per altri liquidi possono servire (*Botte di spirito, Botte di pozzonero*).

— LA BOTTE DÀ' DEL VIN CHE HA, ciascuno fa azioni conformi a sè stesso, o parla secondo la qualità della propria natura; e dicesi sempre in cattivo significato.

— NELLA BOTTE PICCINA STA IL VIN BUONO, si suol dire per significare che il buono non è sempre nel grande.

— VOLER LA BOTTE PIENA, E LA MOGLIE BRIACA, voler vantaggio da ogni lato.

— A BOTTE, dicesi di quelle coperture di edifizj che sono curve a guisa di botte. — E così *A mezza botte*, quando formano la metà di un cerchio.

— BOTTICINO, BOTTICINA, BOTTICELLA, BOTTICELLO, diminutivi di botte. Servono generalmente a contenere vini di maggior pregio, o liquori spiritosi, o aceto: « Stanza de' botticini; Botticino dell'aceto. »

Botticciotta, piccola botte: « Ho messo sui sedili quattro botticciotte. »

Bottaccio, *Bottaccino*, *Bottacciuolo*, derivati da botte, non sempre ne ritengono la significazione, come è a vedersi nei vocabolarii.

— BOTTAME, quantità di botti d'ogni maniera.

Alcuni vocabolarii registrano anche *Bottume*, come voce marinaresca.

— BOTTAJO, artefice che fa vasi di legno a doghe, come botti, caratelli, tini, barili, bigonce, e simili.

Bottajo, nel pisano, è detto il luogo ove stanno le botti del vino, altrim. *Celliere*. Alcune fattorie hanno il *bottajo*, per tenervi il vino l'inverno, e la *cantina* per riporvelo d'estate.

— IMBOTTARE, mettere il vino nelle botti, nei barili, ecc. *Imbot-*

tar vergine, *Imbottar giovane*. *Imbottar maturo*. Vedi sopra *Svinare*.

— ESSER DA IMBOTTARE, figur. per ischerzo, essere chiaro, cioè certo di alcuna cosa: presa la similitudine dal vino, il quale, quando è già fatto e chiarito, si cava dal tino e si imbotta.

— IMBOTTAR NEBBIA, star senza fare alcuna cosa.

— IMBOTTAR ALL'ARPIONE, registrano i vocabolarii nel senso di comperare per suo uso il vino a fiaschi, comperarlo di giorno in giorno; modo di dire ora disusato.

Dicevasi anche *Bere all'arpione*, perchè chi comperava il vino a minuto, mettealo in fiaschi di vetro, e li appiccava ad un arpione. Oggidì dicesi, nello stesso senso, *Fiascheggiare*. Vedi sotto.

— IMBOTTAR SOPRA LA FECCIA, fare il secondo errore, per riparare al primiero.

— IMBOTTATOJA, IMBOTTATOJO, IMBOTTAVINO, IMBOTTAVINA, arnese di legno fatto come in forma di navicella, piatta in fondo, con un foro nel mezzo, da cui discende un tubo di metallo. Serve a imbottar vino, ecc.

Nel contado pistojese, chiamanlo, fognando il *v*, *Imbottaina*. Vedi sotto *Pevera*, *Imbuto*.

— ABBOTTARSI, sentirsi presto pieno di cibo, saziarsi tosto, mangiando: è voce de' Senesi, i quali pur dicono *Abbottolarsi*, *Abbottirsi*; altrim. *Abbuzzirsi*; ma questo deriva da *buzzo*. ventre.

— ABBOTTITA, aggiunto di bestia, e lo dicono i contadini di quella che ha preso vento, che è avventrinata, come accade talvolta per aver mangiato foraggio fresco in soverchia quantità.

— RIMBOTTARE, metter di nuovo nella botte.

DOGA, ciascuna di quelle strisce di legno di che si compone il corpo della botte, o di simil vaso di legno rotondo.

Le doghe sono leggermente curve verso la parte interna, e augnate nei due lati, affinchè, commesse insieme, formino la rotondità della botte. La gonfiezza che riceve nel mezzo la botte per questa disposizione delle doghe, dicesi *Pancia*, *Ventre*, *Uzzo* della botte.

— D'OTTOBRE IL VIN NELLE DOGHE, perchè si comincia a svinare.

Talvolta due delle doghe componenti la botte si lasciano alquanto più lunghe delle altre, onde servano quai manichi per ismoverla, e rivoltolarla più facilmente. Questi prolungamenti, in alcuni luoghi, chiamansi *Orecchie*; ma in Toscana non si vedono.

Doga, per similitudine, vale anche fregio, lista; e dicesi per lo più de' panni, o di vestimenta, o di tale figura negli stemmi.

— DOGARELLA, doga sottile che serve per le botti navigabili, pei barili, e simili: « Dogarelle di rovere, o cerro; Quel bosco dà un considerevole prodotto di dogarelle. »

I bottai e barilai chiamano *doghe di sega*, quelle di legno duro, grossette, nelle quali la curvatura è primamente formata da due tagli di sega, che vanno a riunirsi ad angolo ottusissimo nella metà della doga; e *Doghe di coltello*, quelle che sono sottili, e per lo più di legno tenero, alle quali il barilajo, dà una certa curvatura col coltello a petto.

— DOGAME, quantità di doghe di diversa qualità.

— DOGARE, porre, o rimetter le doghe.

Dogare per fasciare, listare, usò Dante, ma ora è disusato.

— DOGAMENTO, l'atto di rimettere o rassettare le doghe alle botti, ai tini, e simili: « Spese di dogamento. »

— DOGATO, il complesso delle doghe di una botte: « Una botte di un dogato piuttosto sottile, mi fu restituita colla muffa; Botte di grosso dogato. »

Dogato, agg. dicesi di drappo, o altro tessuto, e vale fatto a liste, a doghe.

In termine d' Araldica dicesi più propriamente *Addogato:* « Armo addogata di rosso e bianco. »

— SDOGARE, levar una o più doghe alla botte.

In senso neutro passivo, dicesi dello sconnettersi le doghe, o per lungo asciuttore, o per vecchiezza: « Botte sdogata. » Il Caro disse: « Siamo dentro una botte sfondata di sopra, e sdogata da un canto. »

Il disporre le doghe di una botte ecc. a ricevere i cerchi che la devono stringere, è detto da bottaj *Impostare, Imbastire*; e *Imbastitojo*, lo strumento che adoperano per imbastire le doghe.

Da *doga*, traggono gli etimologisti il verbo *Addobbare*, come può vedersi nella *Fortuna delle parole*, del Manno.

CAPRUGGINE, intaccatura trasversale dalla banda interna, e verso ambedue le cime delle doghe, dall'unione delle quali risulta quel canale circolare in cui si commettono i due fondi della botte o altri simili vasi.

— CAPRUGGINATOJO, strumento per segnare, e anche per avviare la capruggine. È una piastrella di ferro, lunga e larga poche dita, fatta a sega in un de' lati, ripiegata a squadra dal lato opposto, e questo impiantato in una impugnatura di legno. — La capruggine si rifinisce poi con una specie di pialla curva, detta *Sponderola*. Alcuni bottai la fanno di botte con la sola sponderola.

— CAPRUGGINARE, RICAPRUGGINARE, fare e rifare le capruggini.

CERCHI, lamine di ferro, o anche stecche di legno, ripiegate in tondo, con le quali si cingono e si stringono esteriormente i vasi a doghe.

I cerchi di legno sono per lo più di castagno, ma se ne fanno anche di carpine, di frassino, ecc. Si vendono a mazzi di un certo numero, accomodati insieme l' uno nell' altro, e questi mazzi sono detti *Chiovole*.

I cerchi si *imboccano* prima, per mezzo d'uno strumento detto *Cane*, sulle botti, ossia sulle doghe imbastite; poi con la *Spina*, specie di grosso scalpello senza taglio, e col *Maglio*. o *Mazzo*, specie di grosso martello col quale si picchia sulla spina, sono cacciati a forza verso la parte rigonfia del vaso, affinchè meglio stringano.

— DARE UN COLPO AL CERCHIO E UNO ALLA BOTTE, tirare innanzi più faccende a un tratto; e anche dare il torto e la ragione un po' all'uno e un po' all'altro.

— RIPICCHIARE I CERCHI, spingerli a colpi di mazzo verso l'uzzo della botte: « Dar quattro ripicchiature ai cerchi. »

Ripicchiar le cerchia, vale metaf. percuotere, dar busse, e con altra metafora presa dal sarto, *Spianar le costure*.

— SLENTARE I CERCHI, fare che i cerchi d' una botte si arretrino alquanto verso le testate, onde rallargare alquanto le doghe.

— CERCHIARE, RICERCHIARE UNA BOTTE, ecc: assettarne attorno i cerchi: « Botte ben cerchiata. »

— RICERCHIATO COME UNA BOTTE, modo di paragone.

— CERCHIATURA, CERCHIAMENTO, lavoro del cerchiare: « Altro più non manca a quella botte se non la cerchiatura. »

— CERCHIAJO, colui che fa i cerchi da botti, o simili.

Antic. *Cerchiojo*, era anche il luogo piantato di castagnuoli da far cerchi.

FONDI, quei due piani circolari, da cui è terminata la botte da ambedue le estremità: « Fondo anteriore, Fondo posteriore. »

Botte sfondata, dicesi quella in cui è guasto uno de' fondi, o ambidue. *Sfondare una botte*, levarne uno dei fondi, come quando si tien ritta per usi particolari, per esempio, per farvi bollir dentro l' uva. In questo caso la si sfonda anche levando solo lo sportello che chiude il mezzule:

Le piccole botti hanno fondi in-

tieri; le grandi, in più pezzi, i quali hanno nomi speciali.

Il fondo, o i pezzi del fondo, sono calettati a dente e canale, e assottigliati nella circonferenza, perchè si incastrino bene nella capruggine.

— TIRAFONDI, è un istrumento consistente in un ferro lungo a vite tagliente, che termina in un occhio, del quale si servono i bottaj per mettere e levare dal luogo i fondi delle botti.

LUNETTE, e antic. *Lulle*, sincop. di *Lunule*, quei due pezzi di fondo che hanno forma di segmento di circolo, quando il fondo non è tutto d'un pezzo.

PEZZO, o PEZZI DI MEZZO, la parte, o le parti del fondo che sono tra le due lunette (nelle grandi botti, i pezzi di mezzo sono due e anche più), e con esse formano il fondo.

MEZZULE, apertura quadrangolare fatta nel fondo anteriore della botte per poterla più agevolmente ripulire al di dentro.

Il mezzule serrasi con *Sportello* a battente, fermatovi con una *Staffa*, o spranga di ferro che l'attraversa, e colla *Chiave*, che è una bietta di legno cacciata a forza tra la staffa, e lo sportello.

Alcuni chiamano *Mezzule*, anche lo sportello che lo chiude.

Una specie di leva per allogare facilmente gli sportelli da botti grandi, dicesi *Tira sportelli*.

COCCHIUME, foro, per lo più circolare, in una delle doghe, e nella parte più rigonfia delle botti, per il quale vi si versa il vino.

Cocchiume, dicesi anche il foro del tino per il quale si svina.

I vocabolarii chiamano *Cocchiume* anche il tappo che serve a chiuderlo, donde i verbi *Cocchiumare, Scocchiumare*, nel senso di mettere, o levare il cocchiume.

— COCCHIUMATOJO, sgorbia per fare il cocchiume alle botti.

SPINA, foro tondo nella parte di sotto del fondo anteriore, pel quale si fa uscire il vino.

Nelle botti che hanno il mezzule, la spina trovasi al basso di esso. La spina, o sta turata col tappo, ovvero vi si accomoda la cannella.

SPIA, chiamasi a Lucca, un forellino in alto sul dinanzi della botte, che fa la spia quando è piena.

TAPPO, pezzo di legno tondo, leggermente conico, col quale a colpi di mazzuolo si tura la spina, e anche il cocchiume.

Tappo da botte, dicesi per celia a persona troppo piccola e grassotta.

Tappo, è anche quello delle bottiglie. Vedi sotto.

— TAPPARE, turare col tappo la botte il tino, il barile, o altro simile.

Tappare, vale anche, in genere, serrare, turare, ma turar bene, con tappo, o con altro: « Tappare i buchi; Tappar la bocca ad alcuno. »

Dicesi: *Star tappati in casa*, cioè chiusi, per guardarsi dal freddo, dal vento, ecc; *Intapparsi bene*, intendi di abiti; *Tappato a povero*, sepolto come un povero.

— STAPPARE, levare il tappo.

ZAFFO, lo stesso che tappo.

— ZAFFARE, turare con lo zaffo. — *Zaffatura, Zaffamento.*

— ZAFFATA, dicesi quella uscita impetuosa che fa il vino, o altro liquore, allorchè si leva lo zaffo, o tappo, e anche quella schizzata di vino che salta intorno, e addosso a chi tura la botte, o il tino, quando ne esce forte lo zampillo.

Si dice anche degli odori: *Zaffata puzzolente, Zaffate di tanfo.* E metafor. *Dare una zaffata a uno*, offenderlo con detto pungente. Ha il peggior. *Zaffataccia.*

— INZAFFARE, trovasi usato per zaffare, e per turare semplicemente.

Da inzaffare, per turare, pajono derivati *Rinzaffare, Rinzaffatura, Rinzaffo*, termini dei muratori, esprimenti quell'operazione che essi fanno nel dare la prima e ruvida crosta di calcina sul muro, onde riempirne i vani delle commessure de' materiali.

Quel bastone che tappa il buco del fondo del tino è detto, nel se-

nese, *Manfa* o *Manfano*. Onde, *Esser bell'e manfa*, per esser ubbriaco sino agli occhi, o pieno di vino.

CANNELLA, legno tondo, grosso quanto strigne una mano, e anco meno, lungo circa un palmo, forato internamente per lo lungo.

La cannella si sostituisce al tappo nella botte che si vuol manomettere, e turasi collo zipolo. *Cannella da botte*. C'è anche la *Cannella da tino*, adoperata per svinare il tino.

Cannella a chiave, quella che si chiude con una specie di zipolo di ferro fatto a chiave.

— SCANNELLARE, gettar forte per la cannella, schizzare, spicciare, zampillare con impeto, e dicesi delle botti, e simili.

Per diminuire il getto del vino, si usa in alcuni luoghi acciecare la cannella, introducendovi alquanto di stoppa.

Se il vino per la cannella getta sottilmente, dicesi *Filare, Gocciare, Gocciolare, Spisciolare*: « Uh spisciolìo che dà questa botte! »

ZIPOLO, legno appianato all'un de' capi, che serve di manico, acutamente conico dall'altro, ravvolto questo in poca stoppa, col quale si tura la cannella, spingendovelo dentro spiralmente.

Zipolo, nell'uso toscano, è anche quel pernietto di legno col quale si tura il buco, che si fa talvolta nella botte, allorchè vuolsi assaggiare il vino. Vedi sotto, *Spillo*.

— FARE D'UNA LANCIA UN ZIPOLO, ridurre il molto al poco, e di materia atta a far gran cosa cavarne una piccola per ignoranza, o per trascuraggine.

— ZIPOLETTO, dimin.

— ZIPOLARE, serrar con lo zipolo.

SPILLO, ferro acuto a guisa di punteruolo, col quale si forano le botti, per cavarne vino in piccolissima quantità. Dicesi anche al buco che si fa nella botte con esso spillo.

Una specie di spillo, fatto a spire, chiamasi *Cavastracci*, e si adopera a trar la stoppa dalla cannella per adattarvi lo zipolo.

— SPILLARE, propriamente significa trarre per lo spillo un poco di vino per assaggiarlo: *Spillare una botte*. Usasi anche nel senso generale di attingere, trarre il vino dalla botte: « Per San Martino, si spilla il botticino. »

Per assaggiare il vino, senza trarlo dalla cannella, nè dallo spillo, si fa uso in alcuni luoghi dell'*Assaggiavino*, strumento di latta, o di vetro che s' introduce pel cocchiume nella botte, e per mezzo del quale se ne attinge una certa quantità.

Chiamasi assolut. *Saggio*, o *Saggiuolo*, quel fiaschettino di vino che si dà per saggio al compratore: « Portatemi il saggio; Questo è il saggio del vino che le voglio vendere. »

TENERE, dicesi della botte quando non versa, non lascia trapelare il vino; onde per ironia: « Tenere come una botte sfondata. »

GEMERE, quel leggiero e sottile stillare del vino dalle commessure delle doghe, del mezzule, dei fondi, ecc.

Sotto le botti che gemono, si pone sia una *Tinozzina*, sia una *Zangola*, vasi a doghe, poco profondi. A Pisa chiamano *Sottino*, una tinozzina della capacità di un mezzo barile; così detto dallo stare sotto alla botte.

STAGNARE, RISTAGNARE, detto di botti, e di altri simili vasi di legno, intendesi di quel tenervi per qualche tempo acqua dentro, o metterli in molle, o bagnarli come che sia, per far rinvenire il legno, acciocchè ingrossi, e non lasci fuggire il vino dalle commessure.

Talora occorre anche *Ristoppare*, o come si trova detto, *Calafattare* le botti, cacciando stoppa per turarne le fessure. Se, in luogo della stoppa, adoperasi il biodo (erba palustre, della quale vedi Articolo X, alla voce *Giunco*), dicesi *Imbiodare*.

AVVINARE UNA BOTTE, imbevere di vino una botte nuova prima di versarvi il vino: « Nell' adoperare i vasi vinarii è bene di avvinarli, versandoci un po' di vino, rimenandoli e gettando via cotal vino: Botte avvinate. »

Alcuni, per abbonire una botte nuova, ci mettono fondacci, vi fanno bollir entro l' uva, ecc.

STUFARE UNA BOTTE, FAR LA STUFA A UNA BOTTE, purgare da ogni sito la botte, risciaquandola prima con acqua bollente, poi con vino o mosto pure bollenti, in cui sono foglie di pesco, di salvia, di viole mammole, ecc.: « Se la botte ha qualche sitolino, ci si fa una stufa. »

Dicesi Stufare, Far la stufa, perchè la botte, dopo risciaquata, si tien stufata, cioè ben chiusa.

Dall' adoperarsi talvolta le foglie di vite, o pampani per far la stufa, questa è detta anche *Pampanata*.

Si stufano le botti muffate, che sanno di muffa, che hanno odore di muffa; che hanno preso il vizio del secco, del forte, del fuoco, ecc.

I vasi vinarii, che hanno preso cattivo odore per poca diligenza nel custodirli, si sogliono anche lavare ripetutamente con latte di calce viva e fresca, o con acqua salata. Malgrado questi espedienti, non sempre si arriva a purgarli affatto; e allora c' è chi ricorre al fuoco, carbonizzando la superficie interna dei detti vasi.

ZOLFARE, INZOLFARE, INZOLFORARE LE BOTTI, profumarle con zolfo per impedire la fermentazione del vino, e principalmente quella che lo fa degenerare in aceto.

Per fare la zolfatura delle botti, prima di metterci il vino, si introduce pel cocchiume un filo di ferro ritorto all' estremità a guisa di uncino, a cui sono appesi degli stoppini di zolfo, o strisce, sia di carta, sia di pannolino zolfato, cioè immerse nello zolfo strutto, che vengono incesi nell'atto di introdurveli. Colla combustione dei medesimi si consuma una parte dell' ossigeno contenuto nell' aria atmosferica, il qual ossigeno può riuscir dannoso al vino, e vi si sostituisce il gaz acido solforoso. Questo, secondo i chimici, ha la proprietà di neutralizzare il lievito che esiste nel vino, e ne previene la fermentazione, o degenerazione acetosa.

Generalmente non si zolfano che le botti nelle quali devesi mettere quel vino che ha subìto già una lunga fermentazione in altro vaso, in seguito alla quale sono state decomposte e convertite in spirito le parti zuccherine che vi si trovano, e quindi le fecce hanno guadagnato il fondo; si zolfano cioè quando è il tempo di far la muta dei vini. Nelle botti zolfate il vino non fermenta più, e rimane come quando vi fu messo; ciò che sarebbe piuttosto di danno ai vini che vengono tolti dal tino assai giovani, prima di aver finito di fermentare, e quando sono sempre carichi di feccia.

EMPIRE, RIEMPIRE LE BOTTI, — BOTTE PIENA.

— EMPITURA DELLE BOTTI, l' azione dell' empire le botti.

— DAR LA PIENA ALLE BOTTI, dicesi quando sono sceme, e si riempiono affatto. Vedi sotto *Abboccare.*

Chiamansi *Riempitori*, certi vasi messi al cocchiume delle botti, e pieni di vino, che ne somministrano alle botti a misura che desse scemano. Per mezzo dei riempitori le botti, senza la cura di andarle a riempire, si trovano sempre piene.

FAR RIDERE UNA BOTTE, riempirla fino che versi. Si legge nel Davanzati, e nel Soderini.

ABBOCCARE UNA BOTTE, riempirla nuovamente di vino sino al cocchiume, per compensare quello che si è succiato il legno della botte: « Di giugno si riguardano le botti, e si abboccano; Le botti nuove han bisogno di essere abboccate più frequentemente. »

Dicesi anche *Rabboccare, Riabboccare.*

Per far quest' operazione, in maniera che il vino non ne resti agi-

tato, si fa uso di un tubo di latta ricurvo a una delle sue estremità, terminante a guisa di imbuto dall'altra. Il vino si versa nell'imbuto, ed esce dall'estremità ricurva del tubo, la quale si mette a fior di liquido nella botte.

SCEMARE, in senso neutro, dicesi della botte, nella quale il vino viene abbassandosi, perchè succiato dal legno, o evaporato, o per altra cagione.

Botte scema, quella il cui spazio non è tutto occupato dal vino; ed è il contrario di botte abboccata.

Dei verbi *Scemare* e *Abboccare*, si toccherà ancora più sotto, parlando dei fiaschi, e delle bottiglie.

BOTTE CHE CANTA, quella che percossa, manda un suono grave, indizio che è vuota del tutto, o in gran parte.

BOTTE MUTA, quella che percossa non risponde al suono, ma fa sentire un rumore più acuto, indizio che è piena.

ALZARE, LEVAR LA BOTTE, sottoporre alla parte di dietro un legno, o un mattone, affinchè il poco vino, occorrendo, zampilli nuovamente, o più forte. *Botte alzata, levata.*

Botte che fa querciola, è quella vuota che sta coll' un de' fondi all' aria. Trovasi negli antichi, ed è modo tratto dal giuoco della *querciola* che fanno i ragazzi, ponendo le mani in terra, e le gambe all' aria.

MANOMETTERE UNA BOTTE, cominciare a trarne vino; *Botte manomessa*. E così dicesi di bottiglia, fiasco, e altra roba che sino allora sia stata tenuta intiera.

Ha lo stesso significato *Incignare una botte, una bottiglia*, ecc. Intorno all' origine della voce *Incignare* può leggersi quanto ne discorre il Viani nel suo dizionario.

— MANOMESSA, il manomettere, e propriamente si dice del vino vendereccio che si cominci nuovamente a vendere. Dicesi anche il primo vino cavato dalla botte che si manomette.

PANNO, PANNUME, dicesi quel velo che si genera sulla superficie del vino, nelle botti che scemano, il qual velo è costituito in gran parte dai principii che formano la gruma, e da principii azotati che sono quelli che diventano fermento. « Vino appannato. »

GRUMA, GROMMA, deposito che i vini lasciano precipitare invecchiando nelle botti, o altro vaso, alle cui pareti si va attaccando a guisa di crosta: « Botte rivestita di un intonaco di gruma; Vino che fa molta gruma. »

— IL BUON VINO FA GROMMA, E IL CATTIVO MUFFA.

Dante disse figuratamente: « Si ch'è la muffa dov'era la gromma, » cioè il male dove era il bene.

La gruma si vende, e serve a varie manifatture. Vedi sotto *Tartaro.*

— AGGRUMARSI, AGGROMMARSI, far gruma, o gromma. « Botte aggrumata. »

— SGRUMARE, SGROMMARE, levar via la gruma. « Sgrumar le botti, i tini, ecc. Le botti siano ben pulite e sgrumate, poichè è certo che il vino degenera sempre sulla gruma, vi si spoglia troppo e quindi si guasta. »

— SGRUMATURA, SGROMMATURA, lo sgrumare.

Per far la sgrumatura alle botti serve la *Raspa*, che consiste in una lamina di ferro, ricurva, con una impugnatura. Con essa si raschiano le pareti interne della botte, per levarno quell' incrostazione che gruma è detta. È un arnese simile a quello che adoperano gli spazzacamini per nettare il camino dalla filiggine. Lo stesso arnese si adopera anche per levare i licheni, e le borraccine dai tronchi degli ulivi.

Alla raspa si dà pure il nome di *Rastia, Rastiatojo.* Il Crescenzio, e qualche vocabolario moderno, la chiamano anche *Rasiera;* ma per questa voce i Toscani intendono comunemente quel pezzo di legno cilindrico che si striscia sulle misure del grano, e simile, per pareggiarie.

TARTARO, lo stesso che gruma.

— OGNI VIN FA TARTARO, ogni condizione della vita ha le sue miserie.

Delle due voci *Tartaro* e *Gruma*, la prima si adopera più comunemente negli usi commerciali; la seconda negli usi agrarii. Il *Tartaro*, è come si leva dalle botti; depurato dalla feccia del vino, diventa *Cremor di tartaro*, che serve per usi medicinali. Altro è la *gruma* delle botti, ed altro il *grumo* del sangue e del latte, da cui formasi *grumetto*, *grumettino*, *grumoso*. *Aggrumarsi*, vale tanto far gruma, quanto far grumi; e *Raggrumarsi*, non dicesi d'ordinario che in questo secondo significato. *Gromma*, è meno usitato di *Gruma*.

TASO, dicevasi anticamente per gruma: « Taso da botte. »

Questa voce, che si vorrebbe da alcuni derivata dall'arabo *Dees*, che vale feccia, sedimento, ha generato il verbo *Intasare*, usato oggidì, parlando di fogna, o canale, dove per ostacolo racchiuso non possa scorrere liberamente l'acqua, o l'aria: « Questa cannella è intasata. » Dicesi anche nel linguaggio dei medici, per oppilare, ostruire, turare: « Intasamento, Intasatura d'uretra, dei canali del fegato; Sono intasato nel naso, » e anco *intasato*, senz'altro, dice chi per infreddatura ha ingombro di pitui ta il naso, e il capo; e assolut. « Ho un' intasatura, ecc. » — *Rintasare, Stasare.*

Gruma ha pure per sinonimo *Greppola*. voce veneziana.

FECCIA, la parte più grossa e peggiore del vino, la quale cade al fondo della botte: « In sul finir dell'inverno si travasa il vino per toglierlo di su la feccia. »

— IMBOTTAR SULLA FECCIA. Vedi sopra *Imbottare.*

— BEVA LA FECCIA, CHI HA BEVUTO IL VINO, chi ha avuto il commodo, senta l'incommodo.

— ALLE VOLTE VAL PIU' LA FECCIA CHE IL VINO, cioè si tra- partito più da un uomo cattivo che da un buono.

— FECCIAJA, aggiunto che si trova dato alla spina da botte (Vedi sopra, *Spina*), forse perchè da essa, perchè in luogo basso, può venir fuori, non che tutto il vino, anche la feccia.

FONDATA, POSATURA, FONDO, FONDACCIO, FONDIGLIUOLO, SFONDATURA, deposito che fa il vino nella botte, lasciatovi in riposo.

Queste voci sono altrettanti sinonimi di feccia: non sempre però possono sostituirvisi, con proprietà, e nemmeno tra loro. *Feccia*, può anche immaginarsi nuotante nel liquido: differisce poi dalle altre voci, perchè la feccia è grossa, è densa, e in ciò è affine a *Fondaccio, Sfondatura*. Generalmente parlando, feccia, fondacci, sfondature, diconsi quelle delle botti; in queste, come anche nei fiaschi, nelle bottiglie, formasi la *Fondata*, la *Posatura*, il *Fondigliuolo*. Quest'ultimo come, il suono medesimo indica, esprime fondata leggiera, per es., quella dei vini scelti nelle piccole botti, dei fiaschi, ecc. Nell'uso comune, fondigliuolo vale anche quel po' di liquore che rimane in fondo a' fiaschi e simili, senza che fondata veramente vi sia.

Fondo, per fondata, dicesi pure, ma meno comunemente: così *Letto del vino, Bassura del vino, Madre*, o *Mamma del vino* (dal lat *Magma*). Più propriamente *Madre*, dicesi quella fondata dell'aceto che si lascia nella botte, o in altro vaso, per mettervi sopra altro vino, o acetoche meglio infortisca con quella.

Altro sinonimo di fondata è *Sedimento*, ma è voce più scientifica: « Sedimento delle orine. »

SEDILI, quel doppio sostegno, formato per lo più di due travi orizzontali parallele, sul quale sono coricate le botti nella cantina.

Le estremità delle travi posano sopra ritti di pietra, o sopra rocchj di trave, detti *Piumacciòli*. Talora i sedili sono fatti di mattoni,

e sono delli *Sedili murati*. I sedili, nel lucchese, sono delli *Sòrici*.

CALZARE UNA BOTTE, fare che una botte stia immota sui sedili.

— CALZATOJA, ZEPPA, BIETTA, nome di un pezzo di legno tagliato in forma di prisma triangolare che si pone da ciascun lato tra i sedili e la botte, per impedire che giri e rulli da sè.

Talora fa le veci di calzatoja un legno qualunque, una pietra, o simile.

CAVALLETTO, specie di piccolo sedile da botte, consistente in un telajo concavo, sostenuto da quattro ritti, sul quale si pone una botte di piccola tenuta.

CAVALLO, chiamasi un arnese, adoperato in alcune cantine, per uso di far salire le grandi botti fino al piano dei sedili. Consiste in due travicelli con sostegni e traverse a una delle loro estremità, sui quali, come sopra uno scalo, si fa rotolare la botte.

PÉVERA, arnese da imbottare il vino, detto altrimenti *Imbottatojo*, *Imbottavino*, ecc. Vedi sopra.

La pèvera, o peera dei Toscani, corrisponde precisamente alla *Pidria* dei Lombardi, e alla *Piria*, voce usata dal *Mattioli* ne' suoi discorsi sopra Dioscoride, e registrata in alcuni vocabolarii. *Peverella*, leggesi nel Lastri; e *Peerino*, usa il Soderini per imbuto.

Al Viani venne il dubbio che *Impeverare*, spiegato dai vocabolarii per condire col pepe, possa derivare da *Pevera*, e significare figurativamente bere colla pevera, bever molto. Vedi il suo Dizionario, alla voce *Imbottatojo*.

Il vocabolario di Napoli registra anche *Petriolo*, per pevera, voce che trovasi nelle *Tariffe toscane*. Il petriolo pei Milanesi, non è già la pevera, bensì l' imbuto.

Di quell' arnese di legno, quasi a forma di basto rovescio, detto da noi *Braga*, che si sovrappone alla botte per sostenere la pevera, quando si imbotta il vino, da quanto consta a me, non si fa uso in Toscana.

IMBUTO, specie di piccola pevera, per lo più di latta, fatta a campana, con un cannoncino in fondo, che si mette nella bocca dei fiaschi, o delle bottiglie, per versarvi il vino, o altro liquido, acciocchè non si sparga. In alcuni luoghi di Toscana, dicesi anche, corrottamente, *Umbuto*.

Ci sono anche imbuti di vetro, cui si adatta per di dentro un foglio di carta a uso di chiarire vino o altro liquore; imbuti da polvere, che servono per versar la polvere in qualche vaso di bocca stretta, ec.

Imbeccar coll' imbuto, aggirare, imbeccare uno, facendolo parlare a suo modo.

— MANGIARE COLL' IMBUTO, mangiare in fretta, e senza masticare.

— IMBUTINO, piccolo imbuto.

BARILE, specie di piccola botte a doghe sottili, con cerchj di legno, di forma bislonda, un po' stiacciata nei fianchi: la doga superiore è rilevata nel mezzo per fortezza del cocchiume, che anche è detto *Bocca*. Serve a tenervi vini, ma più a trasportarli da un paese all' altro.

Il barile, in Toscana, era anche misura legale, prima del nuovo sistema. Venti fiaschi facevano un *barile da vino*, cioè litri 45,584; e sedici fiaschi, un *barile da olio*, cioè litri 33,429 « Far tanti barili di vino; Podere che dava cinquanta barili d' olio; Una botte di più di venti barili. »

— BARILE DA SVINA, chiamasi un barile più grande del comune, che si adopera per la svinatura dei tini.

— TANTA BOCCA HA IL BARILE, QUANTA LA BOTTE, ognuno ha bisogno di mangiare, e si dice più specialmente dei fanciulli, i quali costano alle volte più dei grandi.

— A BOCCA DI BARILE, suol dirsi del buttar fuori sangue dalla

bocca, o dell'andar del corpo in grande abbondanza.

In alcuni luoghi lo dicono pure del piovere rovinosamente.

— SCARICABARILI, giuoco fanciullesco, che si fa in due soli, i quali si volgon le spalle l'un l'altro, e intricate scambievolmente le braccia, s'alzano a vicenda, restando uno sotto, e uno sopra l'altro a vicenda.

Fare a scaricabarili, incolparsi l'un l'altro a vicenda di qualche mancanza, o peccato, affine di rimuoverlo da sè.

Dicesi anche *Fare a scaricabarili*, quando fra due o più persone, l'una manda all'altra il fare qualche cosa.

Andare a sciacquabarili, andare a gambe larghe, camminar come l'anatre, fare lo stesso moto della persona che fa uno che sciacqui un barile.

— BARILAJO, artefice che fa barili, bigonce, zangole e altri minuti vasi a doghe.

I diminutivi *Bariletto, Bariletta, Barletto, Barletta, Barlotto, Barilotta, Barilozzo*, non hanno usi ben determinati per poter precisare la vera significazione di ciascuno di essi.

C'è anche *Barlozza, Barlozzo*, donde si è fatto il verbo *Sbarlozzare*, che vale scuotere checchessia, mandandolo in qua e in là, come si farebbe d'una barlozza per risciacquarla, mettendovi dentro poco vino, o acqua, ecc.

— BARIGLIONE, vaso in forma di botte, ora più grande, ora più piccolo, secondo il pregio della merce che vi si contiene, ed è specialmente destinato a salumi, o pesci in salamoja, in olio, ecc. Quelli molto grandi chiamansi anche *Botti*.

I bariglioni si aprono levando uno dei fondi, e non hanno apertura nel loro corpo; così tengonsi in piedi, nè si fanno posare sulla pancia, come le botti, i barili, i caratelli, ecc.

CARRATELLO (i Toscani scrivono e pronunziano *Caratello*), chiamasi una botticella per lo più lunga e stretta per uso di tenervi il vin scelto: « Caratello di vin santo. »

Vi sono caratelli della capacità di un barile, e anche di due, o di di tre. Il Carena estende più ancora la tenuta del caratello, e dice che l'usano fuori di Toscana per trasportare il vino sui carri da paese a paese. La nostra *Bonza*, secondo lui, sarebbe un caratello; ma quanto è diversa per capacità la bonza dei Lombardi dal caratello dei Toscani! Si potrebbe dire che caratello, venendo da carro, come vogliono alcuni (infatti nel Crescenzio trovasi *vaso carrario*), servisse in origine al trasporto de' vini sui carri; ma l'uso della lingua moderna non gli dà altra significazione che quella di botticina da tenervi il vin scelto.

VEGGIA, voce disusata dinotante botte, o altro vaso vinario, e derivata, secondo i più, dal basso latino *veges*, corrotto da *vehes*, che ora val carro, ed ora misura determinata di cosa che si trasporta sul carro, carrata.

DOGLIO, nella lingua degli scrittori, significa vaso di legno fatto a guisa di bariglione e bucato dappiè a guisa di botte, per uso di tenervi entro vino, o aceto, o simili liquori. Ha il dimin. *Doglietto*.

Il *Dolium* dei latini era di terra e corrisponderebbe a quello che modernamente dicesi *Orcio, Coppo*. Vedi queste voci nell'Articolo seguente.

OTRE, OTRO, sacco fatto di pelle tratta intiera dall'animale, per lo più di becchi e di capre, che serve per portarvi entro vino, olio, e simili: « Otre da vino, Otre da olio. »

L'uso di mettere il vino e l'olio entro otri si conserva ancora in alcuni luoghi alpestri, dove i trasporti non si possono fare che a bastina. In questo caso, se ne carica uno di qua e uno di là del

basto della bestia, come in Toscana si fa dei barili.

— OTRE PIEN DI VINO dicesi figur. un ubbriacone.

— GONFIAR L'OTRE, figur. vale mangiare e bere lautamente, far tempone, gozzovigliare.

È un otro, dicesi chi mangia e beve senza misura. I marinai chiamano *Otri* le grosse onde del mare, che non si rompono e non biancheggiano.

Ha i derivati *Otretto*, *Otrello*, *Otricello*, *Otraccio*. — Da *Otrello* il Redi fa derivare *Utello*, vasetto di terra invetriata a uso di tener olio

FIASCO, vaso di vetro sottile, panciuto, tondo, a base piana, con collo stretto e lunghetto; essendo fragilissimo, si suol rivestire, meno il collo, di sala o stiancia, per reggerlo e preservarlo. Dicesi « Impagliare i fiaschi, Far la veste ai fiaschi. »

In Toscana, il fiasco serve per contenere il vino, ed era anche misura legale. Il *Fiasco da vino* ragguaglia litri 2,279; e il *Fiasco da olio* litri 2,089.

— ABBOCCARE I FIASCHI, empirli fino alla bocca, riempiere a sufficienza tutti quelli che, nell'infiascare, lo fossero stati scarsamente.

Si abboccano in egual modo anche le bottiglie, perchè non resti aria tra il vino e il tappo

— SCEMARE I FIASCHI, contrario di abboccare, e significa versare dal collo del fiasco il troppo vino.

Si scemano parimenti le bottiglie, affinchè il vino non resti a contatto col tappo.

Quando i fiaschi sono pieni di vino, per liberarlo dal contatto dell'aria e conservarvelo più facilmente, in cima al liquido si mette un poco d'olio; poi si turano imperfettamente con paglia ripiegata in forma di grossolano turacciolo. In alcuni luoghi li coprono anche con piccoli campanelli di terra cotta, per preservarli dai topi, i quali essendo ghiottissimi dell'olio, stappano i fiaschi e vi introducono la coda per indi leccare l'olio che vi rimane adeso.

— FIASCO SEGNATO, quello che ha nel collo il segno o bollo della giusta tenuta.

Segnato e abboccato, si dice metaf. e per lo più in senso cattivo, di chi ha tutte le cattive qualità, che è a tutta prova e simile. Si dice anche di chi ha la bocca fatta a tutto, che non rifiuta alcun cibo per rozzo e sucido che sia.

— FIASCO RABBOCCATO, RIABBOCCATO, dicesi quello manomesso e di nuovo riempiuto.

— SBOCCARE UN FIASCO, manometterlo, ed anche gettar via, trarre, quando è pieno, un po' di liquore che è dissopra.

Bere una sboccatura di fiasco, bere quel che esce al primo manometterlo: « Gettar via la sboccatura. »

Fiasco sboccato, vale anche fiasco che ha la bocca rotta, sbocconcellata.

— TROMBARE I FIASCHI, estrarre il vino da fiaschi, travasarlo da fiasco a fiasco, per mezzo della tromba.

Serve a questo scopo una cannellina ricurva di latta, che si introduce nel fiasco, da cui si cava il vino. Per la cannella entrando l'aria, il liquido non esce tumultuosamente, e se posatura vi è, questa rimane nel fondo del vaso. Questa cannellina è detta *Tromba da fiaschi*.

Si trombano i fiaschi quando il vino vi è stato posto non perfettamente chiarito, e vi ha fatto fondata.

Per manomettere i fiaschi si fa uso del *Poppatojo*. È questo un arnese di vetro, una specie di ampolla a becco cilindrico, lungo, ricurvo, che si introduce nell'olio galleggiante sul vino; mentre il collo di essa, lunghetto, curvato in contrario verso prendesi in bocca, si succhia, e l'olio monta e si raccoglie nell'ampolla. Così lo sentii chiamare dai vinai di Firenze. Da

Carena è detto *Leva olio, Ampolla da cavar l'olio.*

Anche si leva l'olio dai fiaschi, introducendo nel collo del vaso dei bioccoli di stoppa avvolti in cima di un canapulo o d'altro simile fuscello.

— LEVARE IL VIN DA FIASCHI, dicesi metaf. per levare la occasione, levar le mani d'un negozio, rompere il marcio, levar lo scandalo e simili.

A QUESTO FIASCO BISOGNA BERE O AFFOGARE, dicesi a chi s'è no proposti due partiti, e che sia forza accettarne uno.

Più comunemente dicono: « Bisogna bere a questo bicchiere, » di uno che è costretto acconciarsi ad alcuna cosa, nè è in sua balia il far diversamente.

— IL VIN NEL FIASCO NON CAVA LA SETE DI CORPO, detto degli avari.

UN FIASCO DI VINO E TANTO PANE CHE TURI UN FIASCO, dicesi dei briaconi i quali poco mangiano. Si suol dire nello stesso senso: « Pane un tantino e vino un tino. »

— VINO DI FIASCO, LA MATTINA È BUONO, LA SERA È GUASTO, il fiasco, non potendo essere fortemente tappato, non è atto a ben conservare il vino.

Dicesi anche per similitudine: *Amor di donna,* ovvero « Il bene dei signori è come il vin di fiasco, ecc. »

— FARE IL FIASCO, dicesi comunemente, a Firenze, per giocare un fiasco di vino ai tre setti.

Altre locuzioni si fanno con questa voce, come: *Arrubinare un fiasco,* farlo divenir rosso, empiendolo di vino; *Asciugare un fiasco* (una bottiglia e simili), bere tutto il vino che contiene; « Sgocciolare un fiasco, Sgocciolatura di fiasco, Essere allo sgocciolo del fiasco, ecc

Far fiasco, dice il popolo di uno a cui non riesce un'impresa, di un'opera drammatica, o musica che non piaccia al pubblico, e sia fischiata; e *Fiascaccio* per male riuscita. Come c'entri qui il nostro *fiasco,* indovinalo grillo.

— FIASCAIO, nell'uso più comune, è colui che fa la veste ai fiaschi, ossia che li copre di stiancia, che li impaglia.

Men comune è la denominazione di *Fiascaio* data a colui che vende fiaschi nudi, come vengono dalla vetraia.

— FIASCHERIA, gran quantità di fiaschi, o d'altri simili vasi.

— FIASCHEGGIARE, si dice del comprare il vino a fiaschi, ora in uno, ora in altro luogo.

— INFIASCARE, riempire i fiaschi: « Nel Chianti ordinariamente non mutano il vino da botte a botte, ma nei primi di settembre lo infiascano. »

— FIASCHETTO, FIASCUCCIO, FIASCHETTINO, FIASCHINO, piccolo fiasco.

— FIASCHETTERIA, così chiamasi comunemente a Livorno e a Pisa quella bottega ove si vende il vino a terzini, o a bicchieri; e a Firenze, ove si vende il vino a fiaschi. Vedi sopra *Terzineria.*

— FIASCONE, accr. di fiasco.

— FIASCA, fiasco alquanto grande, di vetro più grosso e di ventre schiacciato; per lo più si suol rivestire fino alla bocca di sottili vimini interi, o rifessi.

La fiasca serve pei contadini pisani a trasportare l'acqua ed il vino quando fanno il pasto ne' campi. C'è anche la *Fiasca da olio.*

— FIASCHETTA, piccola fiasca; portasi in viaggio a uso di bere.

Fiaschetta, è anche quel vaso di ottone, di corno ecc. fatto in figura quasi di piccolo fiasco, dove i cacciatori tengono la polvere da caccia.

Le donne toscane per vezzo dicono ai ragazzi, fingendo di voler loro raccontare una novella: « C'era una volta un uomo, una donna e una fiaschetta: state a sentir questa. »

DAMIGIANA, specie di grossissimo fiasco a collo breve, vestito d'ordinario con tessuto di erbe,

o di vimini, per uso di conservarvi o trasportar vino ed altri liquori.

Far damigiana, suol dirsi per ischerzo quando, chi si mette a qualche impresa, o a qualche prova, sperandone lucro o lode, ne raccoglie il contrario per mala riuscita. Quasi iperbole di *Far fiasco*.

BOCCALE, vaso di terra cotta verniciata, con pancia grossa, manico e beccuccio dalla parte opposta al manico.

Questo in Toscana, ove *Boccale* era anche nome di misura, corrispondente a litri 1,140. Così due boccali ragguagliano un fiasco.

In altre provincie d'Italia, il boccale varia di materia, di forma e di capacità.

Nel pisano, i contadini lo chiamano *Lùcia*, e l'adoperano per abboccare le botti, per assaggiare i vini, ecc. « Chi beve al boccale, bee quanto gli pare. »

— È SCRITTO SU' BOCCALI DI MONTELUPO, dicesi comunemente in Toscana, di cosa a tutti notissima, come dicevano i Latini, *Notum lippis et tonsoribus*. Montelupo è un paese del fiorentino ove si fanno questi vasi.

— A BOCCALI, col verbo sgorgare, o simili, vale in abbondanza.

— PITTOR DA BOCCALI, dicesi di un cattivo pittore, perchè i boccali sono per lo più dipinti malissimo dal vasellaio. A Firenze, di un cattivo pittore dicono anche *pittor granata*.

— BOCCALAIO, colui che fa e vende boccali.

— BOCCALETTO, BOCCALINO, dimin. di boccale.

— BOCCALACCIO, pegg.

— BOCCALONE, accr.

Boccalone, è anche nome di un uccello, così detto perchè ha la bocca grandissima. Per la stessa ragione, a Colle di Val d'Elsa e altrove, lo applicano anche all'uomo. A Pistoja, così chiamano un fanciullo che piange spesso e nojosamente.

MEZZETTA, vaso di terra invetriata, della tenuta di mezzo boccale, corrisponde a litri 0, 570.

I vocabolarii hanno anche *Metatella*, *Mezzinella*, *Mezzettino*, *Mezzettina*, *Mezzino*.

Mezzetta, non è da confondersi con *Mezzina*. Questa è per lo più di rame, e si tiene accanto al lavamani; se è di terra cotta, dicesi più comunemente *Brocca*, *Brocchetto*.

QUARTUCCIO, misura che contiene la quarta parte di un boccale, ossia litri 0, 285. Due quartucci fanno una mezzetta.

TERZINO, fiaschetto che è la terza parte di un fiasco.

— TERZINERIA, dicesi per *Fiaschetteria*, vedi sopra queste due voci.

BOTTIGLIA, vaso di vetro scuro e sodo, con fondo rientrante in forma di imbuto per dare stabilità alla base: ha il collo più o meno lungo, con un orlo presso alla bocca, il quale è detto *cèrcine*. Non serve di misura, come il fiasco, ma solo a riporre e conservare vini scelti, detti perciò *vini da bottiglia*.

L'Ottieri, nella storia de' suoi tempi, dice che non conoscevasi la voce *Bottiglia* prima del 1700, e ci venne di Francia insieme coi vini di colà. Gli è vero che la vecchia Crusca non registrò questa voce, pur ammettendo, cosa strana, nel suo vocabolario *Bottigliere e Bottiglieria*, che ne sono una derivazione; ma la deve essere meno moderna che non si crede, dacchè si trova usata dal Caro nella sua traduzione dell'Eneide.

— BOTTIGLIERIA, tutte le bottiglie che uno s'abbia di vino scelto. Anche intendesi di armadio o stanza, dove sono collocate le bottiglie.

— BOTTIGLIERE, colui che ha la special cura della bottiglieria, ed è il soprastante ai vini della mensa, nelle tavole sontuose.

— IMBOTTIGLIARE, empir di vino le bottiglie e tapparle.

Le bottiglie, e così tutti i vasi di vetro, in cui deve entrare il vino,

si guazzano prima con acqua pura, e poi si tengono in sgrondo per asciugarli. A quest' uso serve in alcuni luoghi una panca, o anche una semplice asse, tutta a fori, ove si mettono le bottiglie capovolte Il Carena la chiama *Panca traforata*.

Per tappare le bottiglie si usano turaccioli di sughero ben rotondi, di forma leggermente conica, detti essi pure più comunemente *Tappi*. Si introducono a forza nel collo della bottiglia, sia col maglietto, sia con un ordigno da ciò. I Toscani chiamano questo ordigno semplicemente la *Macchina*.

Perchè il tappo turi più perfettamente, si spalma la bocca della bottiglia con un empiastro di cera e resina fuse a parti eguali; ovvero con gesso da murare, con catrame, ecc. e si ha quello che chiamasi *Tappo incatramato*. Se il vino è spumante, si lega il tappo con filo di ferro, attortigliandolo colle pinzette.

Dicesi *Stappare le bottiglie*, per levare i tappi alle bottiglie; *Tiratappi*, *Cavatappi*, è un arnese metallico di varie guise con cui si cavano i tappi di sughero alle bottiglie o altri simili vasi, per non potersi altrimenti stappare.

Dicesi pure, *Turare le bottiglie*. *Turaccio, Turacciolo, Cavaturaccioli, Sturare le bottiglie, Dar la stura alle bottiglie;* figur. *Dar la stura ai versi*, disse il Giusti.

BOCCIA, specie di bottiglia, ma di cristallo non colorato, panciuta, a base piana, a uso di tenere in sulla mensa l'acqua, talora anche il vino. Per lo più anche il tappo è di cristallo.

— BOCCIONE, accr. di boccia.

Il boccione, che usano i contadini toscani da tenervi il vino, non ha l'eleganza delle forme solite a vedersi nella boccia delle mense signorili.

— BOCCETTA, BOCCETTINA, non hanno se non l'apparenza diminutiva, e vengono adoperate sempre a significare altra cosa, cioè vasettini da tenervi poca quantità di acque odorose.

BORRACCIA, chiamasi in alcuni luoghi una specie di fiasca di legno, o di pelle, o di latta, schiacciata di forma, da portare in viaggio vino o acqua.

— BORRACCINA, dimin.

BOMBOLA, spiegano i vocabolarii per specie di boccia ad uso di tenervi il vino o altro liquore. Questa voce fu usata dal Redi e dal Buonarroti; e, a detta del Tommaseo, vive ancora in Toscana. Gli è vero che vi si sente parlare di bombole; ma queste sono di latta, non già di vetro: « Bombole da latte; Bombole da olio. »

— BOMBOLETTA, dimin.

— GUASTADA, per vaso di vetro, corpacciuto, con piede e col collo stretto, trovasi usata dagli antichi scrittori. Ha i derivati *Guastadella*, *Guastadina*, *Guastaduzza*.

— CARAFFA, ha il senso di guastada, e credo che, come questa, non sia più dell'uso. La *Caraffa* dei Lombardi è una tazza di vetro, e non ritrae per nulla della forma della guastada, o caraffa dei vocabolarii. — *Caraffina*, *Caraffino*, *Caraffella*, *Caraffone*.

— FOGLIETTA, misura di vino e vaso che lo contiene. Anche questa voce non si sente più nel comune linguaggio.

— PUTTANELLA, nome di quei fiaschetti in cui si pone il buon vino di Montepulciano; e ciò dall'attrattivo che hanno per i beoni: « Portava a giro due puttanelle di Montepulciano. »

Nel Redi trovansi pure altri nomi di vasi da vino, i quali per non essere più della lingua usuale, non è qui il luogo di dichiararli.

I Latini avevano *Bria* o *Ebria*, nome di una sorta di vaso, del quale gli antiquarii non sanno dire la forma nè la capacità. Il nome rimase ai Latini, non così i suoi derivati *Ebbrio*, *Ebbro*, *Ebbriaco*, *Ubbriaco*, *Imbriaco*, *Briaco*, *Briacone*, *Ebbrezza*, *Inebbriare*, *Ubbriacare*, *Imbriacare*, *Imbriacatura*, *Imbriacamento*.... che hanno per ge-

neratori *Ebrius*, *Ebriacus*, *Ebriasus*, *Ebrietas*, *Ebriare*, ecc., figliuoli alla loro volta di *Bria*. Noi diciamo *Brillo* chi è alquanto briaco, e brillo non è che l'*Ebriolus* fatto italiano. Dalla stessa origine il Manno fa venire la voce *Sobrio*; chè, come ebbrio, vien quasi a dire amico della bria, così sobrio, per l'opposto, varrebbe nemico della medesima.

Per misurare i liquidi, i Romani antichi si servivano del *Congio*, equivalente a sei *Sestarii*; e dei *Ciati*, dodici dei quali facevano un sestario. Di *Congio*, *Sestario*, *Ciato* si hanno esempi nei primi secoli della lingua italiana, e non più. *Congio* sopravisse agli altri due, nella nostra *Bigoncia* (quasi *bis congius*) e nei *Cogni o Coni*, che sono quei fiaschi di vino o di olio, che il contadino toscano retribuisce al padrone come patto colonico, o dà in compenso a chi gli impresta le botti, i tinelli, lo strettojo e altri utensili da vendemmia, e simili.

ARTICOLO XII

DELLA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO, E DELL' OLEIFICIO.

ULIVO, OLIVO (*olea europæa*), albero a foglie lanciuolate, sopra verdi, sotto bianche, coriacee, nativo del levante e coltivato nei paesi meridionali dell'Europa, per il profitto dell' olio che si ricava da' suoi frutti.

Una sola è la specie dell'ulivo; pure moltissime sono le varietà che vennero formandosi per la coltura; alcune poche fisse, le altre più instabili. Ve ne sono di frutto globoso, grande e piccolo, di frutto ovato, elittico o bislungo, cuoriforme o a forma di mandorla. Alcune varietà hanno foglie piccole e rade, frutti minuti e poco polposi; altre si rivestono di fogliame più largo, spesso e cupo, e menan frutti più grossi e polputi, che talvolta servono, indolciti che siano, per gli usi della tavola.

— ULIVO SALVATICO, detto anche assolutamente *Ulivastro*, *Olivastro*, è l'ulivo nato di seme, il vero tipo dell' ulivo coltivabile. Si vedono ulivastri sulle vecchie mura e sulle alte torri, nati dai semi degli olivi domestici, portativi dagli uccelli, che se ne cibano. Nelle Maremme e nei contorni del mare, vi crescono in larga proporzione insieme con altre piante silvane.

Ulivastro è anche uno dei nomi volgari di tutte le *Filliree*.

L'ulivo selvatico si riduce a domestico mediante l' innesto. Vedi sotto *Propagazione dell'ulivo*.

— ULIVO DOMESTICO, quello che ha ricevuto l'innesto.

— ULIVO COREGGIOLO, o PENDAJOLO, o PENDAGLIOLO, PENDOLINO, è così chiamato dalle vermene pendenti che hanno quasi forma di piccole coregge.

— ULIVO MIGNOLO, ha foglie strettissime, frutto nero, tondeggiante e piccolo. « Gli ulivi mignoli sono i primi a fiorire. »

Credo che l'ulivo mignolo sia la stessa cosa di *ulivo gramignolo*, *gremignolo*, *gramigno*.

— ULIVO MORAJOLO, di foglie corte e di frutto quasi tondo, nero, che somiglia la mora. Forse lo stesso che il *Morajo*, il *Morinello*, il *Morino*.

— ULIVO ROSSELLINO, di foglie alquanto larghe, frutto bislungo, alquanto storto, nero e spesso ancora rosseggiante al tempo della sua maturità.

C' è anche il *rosso*, il *rossajo*, il *rossino*, il *rossetto*, con le quali denominazioni non so se si viene a indicare una stessa varietà d' ulivo, o varietà diverse.

— ULIVO PILLORO, fa il frutto sferico, e poco più grosso di un granello di pepe.

— ULIVO INFRANTOJO, FRANTOJO, FRANTOJANO, detto anche *morchiajo*, *morcajo*, *morcajolo*, *fecciajo*, perchè i suoi frutti più grassi che quegli degli altri, fanno molta morchia.

— ULIVO TOPINO, TOPO, ha piccole foglie, strette, nascenti a mucchi.

— ULIVO PASSERINO, si distingue per le foglie corte, strette

e ritte, pei frutti neri, piccoli, e ordinati come a grappoli.

La sinonimia degli ulivi non è meno incerta di quella delle viti, perchè nella stessa Toscana variano le denominazioni da paese a paese; e finchè qualche georgofilo non intraprenda di dare il numero delle varietà di questa pianta, e i nomi di ciascuna varietà presi dalle diverse provincie toscane, sarà impresa troppo ardua pel vocabolarista che li deve dichiarare. Per ora basti citare sommariamente i nomi che si sogliono dare alle diverse varietà di ulivi, e quali suonano nei diversi paesi. Questi sono: *Razzi, Razzai, Razzelli, Razzuoli, Razzeroli, Raggi, Raggiai, Grossi, Grossai, Grossinai, Laurini, Allori, Allorini, Trilli, Pesciatini, Bastardi, Bastardotti, Peporini, Spagnuoli, Reali, Rastrellini, Lastrellini, Puntaroli, Punzini, Orboli, Colombini, Gambelloni, Galletti, Galletloni, Cucchi, Cuccolini, Cerretani, Brùcioli, Mortellini, Pogi, Bogioli, Bucini, Lazzeri, Melajoli, Rappeggioli, Maremmani, Caprini, Anerini, Montanini, Gentili, Reali, Oleoli, Orioli, Propoli, Giogbai, Cornioli, Cornetti, Pinzuli, Punzini, Peppolai, Ferrainelli, Maschi, Quercioli, Quercetani, Tondorini, Stringhertai, Minuli, Minulini, Minulai, Orbachelli, Limoni*, ecc.

Chiamasi per simil. *Ulivo della Madonna*, o *Putine* (*Anagyris fœtida*), un arbusto sempre verde, che fiorisce in gennajo, e matura i baccelli nell'estate, dentro de' quali sono dei semi ovali di color pavonazzo. Tutta la pianta ha un fetido odore, come di formaggio guasto.

Similmente *Ulivo di Boemia*, *Olivagno*, *Leano* (*Elæagnus angustifolia*), è detto un albero con foglie biancastre, di bell'aspetto, ma non stimato, perchè i suoi fiori spandono un odore nauseante.

— ULIVINO, ULIVELLO, ULIVUZZO, piccolo ulivo, ulivo giovane: « Trapiantare gli ulivini. » *Ulivello, Ulivella*, è anche nome volgare di alcune specie di Dafne, e partic. della *Daphne laureola*, detta altrim. *Erba cacona*, *Pepe montano*. Lo stesso nome si dà al *Ligustrum vulgare*, e all'*Hippophæ rhamnoides*.

— ULIVARE, piantare un terreno a ulivi: « Podere ulivato; Questa costa di suso, è olivata meglio d'assai. »

— ULIVETO, ULIVETA, chiamasi un terreno ove siano piantati molti ulivi, e questi ne formino l'esclusiva coltivazione.

Altro è dunque un *terreno ulivato*, ed altro un *oliveto*. La differenza parmi quella stessa che corre tra *campo vitato*, e *vigna*. (Vedi Art. XI). Ci possono essere ulivi in un podere, associati ad altre piante arboree; possono anche costituire da soli dei filari, ma a grande distanza tra loro: questo non è, a rigor di termine, uliveto. Il vero, il puro uliveto esclude ogni altra pianta. Si diranno ulivate le colline pisane, perchè i filari degli ulivi per lo più lasciano framezzo dei veri campi, ove si fanno le ordinarie colture erbacee. I boschi di ulivi del Pietrasantino, ecc. non possono essere che uliveti, o ulivete.

Un terreno intieramente consacrato alla coltura dell'ulivo, e che sia chiuso, dicesi *Chiudenda*: « Coltivare gli ulivi a chiudenda; Ulivi riuniti in chiudenda. »

— ULIVA, vedi sotto.

Per la *Propagazione dell'ulivo*, si fa uso generalmente degli uovoli.

UOVOLI, OVULI, OVOLI, chiamansi quei rigonfiamenti semisferici che si formano al piede dei grossi ulivi, e talora sul tronco e sui rami. Sono così detti da *uovo* per ragione di somiglianza.

Nel linguaggio contadinesco, gli uovoli sono detti *Poppe*, *Poppine*, *Poppoline*, *Puppe*, *Puppole*, *Puppore*, rispondenti a *mammelle*. C'è chi li chiama anche *Occhi*, perchè somigliano gli occhi delle canne.

Questi uovoli, staccati con diligenza per via di un ferro ben ta-

gliente dalla pianta madre, e messi in terra, generano radici e fronde, di maniera che, come se fossero tanti bulbi e cipolle, si ha per mezzo loro la propagazione della pianta.

Dicesi *Fare gli uovoli, Fare vivai d'uovoli*, e vale recidere gli uovoli dai vecchi ulivi, purgarli da ogni parte superflua, o infetta, e collocarli nell' ovolajo. Gli uovoli si preparano nel verno, allorchè i succhi si sono concentrati verso le radici, eleggendosi all' uopo i migliori rigonfiamenti che promettono bene di sè. Alcuni li tengono in luogo fresco e bujo, fino a che non sia tempo di piantarli, cioè fino in marzo; altri li fanno e li piantano di presente.

— OVOLAJO, OVOLAJA, chiamasi il vivajo, o piantonajo degli ulivi che si allevano per mezzo degli uovoli. Nel pistojese, *Overajo, Overaja.*

La terra dell' ovolajo vuol essere sciolta, fresca, pingue, e scassata a due fittarelle di vanga. Postovi gli uovoli a una certa distanza l' uno dall' altro, e in linee parallele, se ne sviluppano gli olivini, o piantoni che si dicano, i quali, se il vivajo è ben custodito, dopo tre anni sono da trapiantarsi nelle coltivazioni.

Nel pisano, piantati gli uovoli, dopo un anno li trapiantano dal primo in un secondo vivajo: a questo più particolarmente danno il nome di *Ovolajo.*

Il nome di *Ovolajo* riceve pure quel terreno nel quale si pongono dei ceppatelli, o pezzi di radice di vecchio, ulivo che sia stato a questo fine tagliato e sradicato. La ceppaja, o barbicaja, si divide in pezzi più o meno grandi, procurando che rimanga loro della scorza, e delle protuberanze con gemme radicali, da cui possano venir fuori germogli. Questi pezzi di radice, che pure sono detti *Ovoli*, piantati in buche adattate, e concimati, danno piantoni, come gli altri ovuli.

Gli uovoli servono non solo alla moltiplicazione artificiale dell'ulivo, ma anche alla naturale, tutte le volte che il pedale venga distrutto dai venti, dal gelo, o da altre cagioni nemiche.

L' ulivo si propaga anche per *rami*, o *mazzette*, o *talee*. Questo modo di propagazione consiste nel piantare a dirittura dei rami giovani e vegeti, presi segnatamente dai così detti succhioni, cioè da quei getti che l'ulivo mette dal suo pedale. Si segano alla lunghezza di un palmo vicino a qualche occhio, o rilevatura di buccia, di dove comincia più facilmente la pullulazione delle barbe e dei germogli: « Fare vivai di rami d' ulivo; I rami siano di buona razza, grossi quanto un manico di vanga. »

Si moltiplica pure per *polloni*. I polloni sono gli stessi uovoli, i quali, senza essere partiti dall'ulivo, cui appartengono, si sono svolti in virgulti e crebbero, come avrebbero fatto nell' ovolajo. Quando hanno la grossezza di un pollice circa, si staccano destramente dalle loro ceppaje, e si trasportano subito sia nella piantonaja, sia nelle fosse già preparate nelle coltivazioni.

Havvi infine la propagazione dell' ulivo per *seme*. A quest' uopo si seminano in righe i nòccioli di ulive ben maturate sopra un albero che sia sano, e sul vigore di sua età. Dopo tre anni si trasportano gli ulivastrelli dal semenzajo nel piantonajo, e dopo due anni ancora, da questo in un secondo piantonajo, ove ricevono l' innesto.

Il metodo della propagazione per seme non è generalmente praticato, perchè troppo lento; ma è il più sicuro e dà piante robuste, che mandano giù un buon fittone e radici profonde, sicchè sostengono meglio l' alidore, e vanno meno soggette a malattie.

Comunque ottenuto l' ulivo, si *trapianta* stabilmente. La buca, che deve ricevere il piantone, si *fogna*. Vedi *Fognare* Art. II.

— CHI VUOL GABBARE IL SUO

VICINO, PIANTI L'ULIVO GROSSO, E IL FICO PICCOLINO, il senso di questo proverbio è che non si deve aver fretta di trasporre i piccoli piantoni degli ulivi: è meglio averli raccolti in una piantonaja, che sparpagliati in una vasta possessione. Il fico, che quando è grosso sopporta male il trapiantamento, si deve porre piccolino.

Le cure consecutive al trapiantamento degli ulivi si riducono principalmente ai lavori della terra, alla concimazione e alla potatura. Ciò è indicato dal proverbio:

— CHI LAVORA L'ULIVETO, DOMANDA IL FRUTTO; CHI LO LETAMA, L'OTTIENE; CHI LO POTA, LO SFORZA.

Si lavora la terra per tenerla monda, aerata e sommossa, e giovano perciò le frequenti vangature, le zappature intorno al piede degli ulivi, ecc. Di tanto in tanto l'ulivo si sovviene di letame, il quale o si depone in buche scavate intorno ai pedali delle piante, ricoprendolo quindi di uno strato della terra già scavata, o, se trattasi di veri uliveti, si sparge su tutta la superficie del suolo, e si vanga sotto. Quanto alla potatura, ritenuta utile, in genere, alla fruttificazione dell'ulivo, è fatta più o meno largamente secondo i paesi.

— ALL'ULIVO UN MATTO SOPRA, E UN SAVIO DAPPIEDI, insegna che l'ulivo va potato a larga mano, e letamato scarsamente.

Altri dicono per l'opposto: « Un savio da capo, e un matto dappiedi. »

Questi due proverbi di opposta significazione, ed a bella prima contraddittorii sono spiegati dal Cuppari così: se letamate molto, dovete potar poco, e viceversa. Di questi due metodi di coltivazione il secondo è meno forzato del primo, e dà prodotto più sicuro e di miglior qualità, senza tormentare le piante.

Fra gli agricoltori toscani corrono altri proverbi intorno alla coltivazione dell'ulivo, come questi: « Leva da capo, e poni da piè; Fammi povero di rami che ti farò ricco di olio, ecc. » i quali però non sono universalmente accettati, e vanno intesi con retta discretezza, tenendo conto delle varie qualità dell'ulivo e delle località in cui esso vegeta. Nel pisano, per es., e nel lucchese, il taglio dell'ulivo è semplice assai; non potano propriamente, ma solo annualmente lo rimondano, cioè gli tolgono i così detti poppajoni, e i rami infermi e secchi. Nel fiorentino all'incontro, si fa una più larga amputazione di rami, sì taglia, come direbbe il Davanzati, *all'impazzata*, tanto che *Potare alla fiorentina*, vale potare assai largamente.

LIBBIA, registrano i vocabolarii per frasca d'ulivo potata.

Propriamente diconsi *libbie* le potature o tagliature degli ulivi, le quali invecchiandosi, diventano di colore smorto e gialliccio. Da libbia a *allibbire* per impallidire, può essere facile il passaggio; ma quest'etimologia di allibbire forse non piacque, o non fu avvertita dai compilatori del vocabolario di Napoli, i quali credettero di trovarla invece nell'illirico *Ubljediti*.

MORTAIO, muro circolare che si fa ai piedi degli ulivi, nei terreni scoscesi, acciocchè mantenga loro attorno la terra ed il concime.

Non so se questa voce, che trovasi ne' vocabolarii, sia dell'uso. Nelle colline pisane e lucchesi, si tengono rincalzati gli olivi con piote, e questi ripari circolari sono detti *ciglioni*, o *lunette*.

L'ulivo soggiace ad alquante malattie, e principalmente alla *carie*, o *lupa*, alla *rogna* e alla *brucia*.

CARIE, malattia che consiste nella mortificazione di una parte del tronco o dei grossi rami: *La carie dell'ulivo si vuole provenga da impedita traspirazione*.

La carie apparisce negli ulivi per vecchiezza, ma anche i procedimenti artificiali ne possono affrettare lo sviluppo. Essa è determinata sopratutto dalle tagliature, malfatte nei rami grossi, ove l'ac-

qua, stagnando, ingenera il guasto del legno. Anche il gelso, il castagno, ecc. vanno soggetti alla carie.

— CARIATO, CARIOSO, dicesi di ulivo, o altra pianta, che è intaccata dalla carie: « L'interno dei tronchi annosi dell'ulivo sono cariati. »

— CARIOSITA', voce che manca ai vocabolarii: « Si ripuliscano gli ulivi dalle cariosità che si formano o sul tronco o sui rami. »

Si ritarda negli ulivi la comparsa della carie coi debiti accorgimenti nella potatura, e col tenere le chiudende ben ventilate e prosciugate dalle acque soverchie. Ma dacchè la pianta ne è aggredita, se ne modera il progresso, radendo e lisciando la parte morta con ferri da ciò, e se occorre, asportando dall'interno dei tronchi il marciume per mezzo della *Sgobbia*. Vedi Art. III § 2.

LUPA, nome che danno alcuni alla carie: « La lupa o il guasto del legno ha rovinato tante belle olivete; Bisogna liberare l'ulivo dalla lupa o carie con ferri fatti apposta e ben taglienti. »

Alcuni fanno venire il nome di lupa dalla natura depascente di questa malattia, perchè come il lupo è vorace, così si è creduto con tal voce esprimere la voracità della lupa o carie che rode e manda a male il legno della pianta. Altri, confondendo la lupa con la rogna, pensano che il colore della corteccia spugnosa, che pende in giallo scuro, la quale copre la scorza naturale della pianta, possa averla fatta così chiamare.

— ALLUPATO, dicesi di ulivo che abbia la malattia della lupa.

ROGNA, consiste in certe pustole o escrescenze canceriformi di varia grossezza, dapprima verdi lisce, poi scabrose, di color giallo scuro, che attaccano i rami e le sottili vermene dell'ulivo. Fu così chiamata per la sua analogia colla rogna animale.

Oscura è l'origine di questa affezione dell'ulivo. V'è chi la crede provenire da punture di insetti, perchè somiglia un poco a certe specie di galle che si formano sopra alcune piante, per essere state punzecchiate da qualche insetto. Generalmente si fa derivare dalle soverchie potature, dalle letamazioni intemperanti, o di troppo calda natura, o malamente praticate, da tutto ciò insomma che può viziaro l'elaborazione dei suchi vegetali o turbare il lavorio plastico della pianta.

La rogna si dilata maggiormente negli uliveti che si moltiplicano per ovuli, e vi coopera molto il metodo forzato praticato da coloro, i quali si danno all'industria di tener ovolaie per venderne i piantoni. Gli ulivi, che ne sono travagliati, si raschiano con la *Raspa* (Vedi Art. III § 2), fino a scoprire la vera buccia, e si lavano con acqua di morchia o con acqua di calcina.

Anche agli antichi geoponici era nota la rogna dell'ulivo, che distinguevano coi nomi di *Scabbia*, di *Chiodo*, di *Fungo*, di *Patella*.

— ROGNOSO, dicesi l'ulivo aggredito dalla rogna.

BRUCIA, BRUSCA, malattia che si manifesta sulle foglie dell'ulivo e le riduce come abbrustolate, in principio nella lor cima, o quindi per tutta la loro estensione. La più comune opinione è che sia causata dai venti meridionali e dalle nebbie, specialmente se accompagnate da caldure, promoventi una violenta evaporazione.

Menan guasto agli ulivi anche molti insetti. Vedi più avanti, *Olive bacate*.

Alcuni vegetali vivono sul dorso dell'ulivo, che cresce nei luoghi umidi per qualità di terreno o per poca ventilazione; tra questi i licheni (*Lichen saxatilis; Lichen prunastri*), i muschi o borraccine (*Hypnum sericium; Hypnum cupressiforme*) Alcune crittogame appariscono sui rami e sulle foglie, e segnatamente una *Syncollesia*, che dà alle parti predette un aspetto fuliggi-

noso. Per liberare gli ulivi da questo fastidio, usano alcuni raschiarli con una spatola di legno alquanto affilata, ovvero con la raspa di ferro sopra accennata. Anche il visco (*Viscum album*) si impianta talvolta sull' ulivo, e ne disturba lo sviluppo, come pure l' ellera, (*Hedera Helix*), la vitalba (*Clematis vitalba*) ecc.

MIGNOLA, MIGNOLO, e per lo più al plur. MIGNOLE, MIGNOLI, si dicono le bocciole che gli ulivi mandan fuori in sul fiorire, come in tanti grappoletti, i quali portano fiori monopetali, divisi in quattro parti, ed hanno due stami e due pistilli: « Già gli ulivi mettono le mignole, ossia svolgono le gemme fiorifere: Gli ulivi si sono caricati di mignoli, e hanno allegato benissimo. »

Dicesi anche *Migna, Minia*: « Metter la migna, ecc. » In Val di Chiana, è detta Trama: « Gettar la trama. »

— MIGNOLARE, il mandar fuori che fa l' ulivo, le mignole o mignoli: « Gli olivi coreggioli hanno mignolato nel maggio; I morajoli, dopo le ultime pioggette, hanno mignolato anch' essi. »

SE MIGNOLA D' APRILE, VACCI (*o condisci*) COL BARILE; SE DI MAGGIO, COL SAGGIO (*o per assaggio*;) SE DI GIUGNO COL PUGNO, se l' olivo fiorisce d' aprile, come vuole l' ordine naturale, all' arrivare del caldo la piccola oliva è già tanto sviluppata da sostenerne la sferza; e allora *vacci col barile*, cioè avrai buon raccolto. Se poi sul fare della primavera, per istravaganza di stagione la campagna è indietro, e gli ulivi indugiano a fiorire a maggio, il primo caldo stringe l' oliva tuttavia troppo tenera, e il frutto che dà, è poco.

I contadini delle costiere lariensi dicono nello stesso significato: « Se i oliv grappissen in magg, prepara el campasc (gerla); se grappissen in giugn, prepara el pugn.

— MIGNOLATURA, il mignolare e il tempo del mignolare: « Desiderasi che alla mignolatura (o come dicono anche, alla mignola) succeda qualche pioggiarella. »

IMBROCCARE, METTERE I BROCCHI, parlando di ulivi; è lo stesso che mignolare: « Quest' anno gli ulivi non hanno imbroccato bene. »

— QUANDO IMBROCCA D' APRILE, ecc. vedi il proverbio antecedente.

— IMBROCCATURA, per mignolatura: « Anche gli ulivi son belli, e si può sperare una sollecita e buona imbroccatura. »

I contadini toscani, generalmente parlando, non fanno distinzione tra *mignolare*, *imbroccare* e *fiorire* degli ulivi. Quando dicono che l' ulivo mignola, intendono che fiorisce. Però altro è il mignolare, e altro il fiorire: prima appariscono le mignole, ma queste stanno due o tre settimane prima di aprirsi e fiorire. Anche il Vettori pone questa differenza: « Quando l' ulivo manda fuori quelle bocciolìne, noi chiamiamo quel moto della natura mignolare; e poi quando quelle tali boccie si aprono, diciamo gli ulivi fiorire. »

Se la fioritura vien frastornata da continue piogge, le quali bagnino la polvere degli stami e rilavino l' umore del pistillo, o che il freddo e le nebbie non permettano alle antere di spandere il pulviscolo, non segue la fecondazione del germe e l' allegagione del frutto, e il mignolo cade irreparabilmente. Se poi la stagione va bene, l' allegagione si fa felicemente. Il segno di tale favorevole allegagione è di vedere i mignoli, ossiano i petali, cadere forati, lo che dimostra che si sono staccati dal ricettacolo, lasciandovi il germe.

ULIVA, OLIVA, frutto dell' ulivo, che, nel maturare, passa dal verde o verdiccio, al violaceo o pavonazzo, al vajo, al nero: *Oliva verde, Oliva vaja*, ecc.

Vajare, dicesi delle olive che prendono il color vajo.

Nell' oliva si distinguono la *buc-*

chia o *bucchietta*, la *polpa*, il *nòcciolo*, la *mandorla* o *seme*.

Le olive si denominano dall'albero che le produce, e quindi si hanno le *morajole*, le *infrantoje*, le *correggiole*, le *razze*, le *allorine*, le *gallette*, le *gallettone*, ecc. Vedi sopra *Ulivo*. Si distinguono anche in *grosse*, *piccoline*, *mezzane* o *mezzolane*, *primaticce*, *serotini*, ecc.

Le olive primaticce sono dette anche *maggesi*. Il vocabolario di Napoli, dando la voce *maggese* come addiettivo comune di cose che si ricavano dalla coltura nel mese di maggio, porta l'esempio di *ulive maggesi*. Da ciò si potrebbe credere che in maggio si raccolgano le ulive; il che non può essere. I contadini, in generale, sogliono chiamare maggesi i frutti di prima raccolta, qualunque sia la stagione in cui si raccolgono; e come il maturamento delle ulive non è contemporaneo, ma comincia in novembre e continua per tutto l'inverno, così maggesi sono dette le prime, e serotini le ultime.

— A SANTA REPARATA (8 ottobre) OGNI OLIVA INOLIATA, cioè voltata in olio: la polpa dell'oliva si rammollisce, e schiacciata tra le dita, lascia vedere un gran numero di sferuline oliose.

— CHI VUOL TUTTE LE OLIVE NON HA TUTTO L'OLIO, chi vuol tutto l'olio, gli conviene aspettare e rassegnarsi se qualche oliva gli casca, o gli è rubata.

— L'ULIVA QUANTO PIU' CIONDOLA, PIU' UGNE, quanto più si lascia sulla pianta a maturare, tanto più oliata si fa.

Questo proverbio, e l'antecedente, non vanno intesi in modo assoluto, perchè, dato anche che le ulive stando a lungo sulla pianta non siano danneggiate dai geli, dal baco e da altre cagioni nemiche, passati certi limiti di maturità, diventano grinzose, e danno olio peggiore.

— LA PRIMA OLIVA È ORO, LA SECONDA ARGENTO, E LA TERZA NON VAL NIENTE, intendi della colta delle ulive.

— OLIVE BACATE, quelle rose e guaste dal baco.

Più sorte di bachi, o bruci, o bruciolì fanno guasto all'ulivo, come a tutti i frutti a nòcciolo. Il *Baco*, di cui parlano i contadini toscani, e che tanto male fa talvolta ai loro olivi, credo che sia la *Musca*, o *Dacus oleæ* degli entomologi. Questo insetto colla punta del suo addome punge le olive e vi deposita uova, da cui nascono i bruci o larve, che rodono la polpa del frutto e lo rendono cascaticcio, diminuendo e peggiorando la quantità e qualità dell'olio: « Le olive quest'anno sono state esenti dal baco; Il determinare il tempo più adatto alla raccolta delle olive, è assai difficile, perchè nei climi freddi il gelo spesso le sciupa, e nei caldi il baco le rode. »

Nella seconda parte di questo lavoro, all'Art. *Piante da frutto*, dovendosi di nuovo trar fuori la voce *Baco*, se ne daranno anche i derivati *Imbachire*, *Imbacare*, ecc.

In alcune annate cagionano il guasto delle così dette *olive bacate* anche le *Tignuole*(*Tinea oleaella*), altro insetto che, al finir dell'inverno, depone le uova al dissotto delle foglie, poi allo stato di larva ne penetra la grossezza, e diradandone il parenchima, le disorganizza e distrugge a danno dei nuovi getti. Nella primavera gli animalini derivati da questa prima generazione già adulti, ne preparano una seconda sotto l'epidermide di quegli stessi getti, che le nuove larve penetrano e traforano. Al tempo della fruttificazione la tignuola si riproduce una terza volta: le uova occupano la base del frutto, di dove il nuovo verme si insinua nel nòcciolo, si pasce della mandorla e determina la caduta del frutto. Alcuni lo chiamano anche *Punteruolo dell'ulivo*. Fa i maggiori danni nei luoghi marittimi e dove non c'è l'uso di

potare, o potare pochissimo gli ulivi.

Danneggiano pure l'ulivo, il *Pidocchio*, o come altri dicono, la *Cocciniglia* (*Coccus kermes*), che si fissa sopra i giovani rami, ne succhia l'umore, e tinge con i proprii escrementi, misti agli umori che si travasano, tutta la pianta di nero, riducendola come fuliggi-nosa; lo *Psillo* (*Kermes?*) che vive nelle ascelle delle foglie, donde si nutrisce, come il pidocchio, dell'umor vegetale della pianta, e produce in essa presso a poco gli stessi effetti; ed altri che non hanno, a quanto io sappia, nomi volgari, salvo a chiamarli, come usa il contadino, col nome generico di bruci o brucioli, come l'*Aphis Adonis* che forma una specie di lanuggine bianca nelle ascelle dei rami e delle foglie; il *Phlojotribus olææ* e l'*Hylesinus oleiperda*, che pungono i rami e li fanno seccare, ecc.

— ULIVE DA INDOLCIRE, che anche diconsi *Ulive indolcitoje*, *dolci*, *dolciane*, quelle grosse e polpute tuttora verdastre ed immature, che talvolta si serbano per uso della tavola: • Le ulive da indolcire si colgono nell'ottobre allorchè cominciano a voltarsi in olio. •

Anche l'albero che le produce è detto *Ulivo da indolcire;* e più propriamente si dà questo nome ad una varietà d' ulivo con frutto grande, ceruleo, bislungo, senza punta, col ventre che si restringe dal mezzo in giù.

Si *indolciscono* le ulive, mettendole in molle per dodici ore in un ranno fatto con una parte di calcina e sei di cenere di legno, e quindi levandole e tenendole per una settimana immerse nell'acqua pura, che si rinnova ogni giorno. Le *ulive indolcite* si possono consumare immediatamente, ovvero serbarsi in acqua salata, cui si aggiunge qualche manellino di piante aromatiche, specialmente di finocchio. In questo caso, diconsi anche *ulive acconce*.

Alcuni usano anche seccare le ulive al sole o nel forno, intriderle di poco sale, e mescolarvi qualche spicchio d'aglio o dei frantumi di regamo. Ma l'uso più comune è quello di spremerne l'olio. Vedi avanti.

— ULIVACCIA, pegg. di uliva.

— ULIVONE, accr.: • Ulivoni da indolcire. •

— ULIVASTRO, OLIVASTRO, che pende al colore dell'oliva che comincia a maturare: • Colore olivastro. •

Si è visto sopra che *Ulivastro* e *Olivastro* usati sostantivamente servono a denominare l'ulivo salvatico, e come tali hanno il dimin. *Ulivastrello*, *Olivastrello*.

Nei classici, trovasi *Ulivigno*, *Olivigno* como aggiunto talvolta di colore d'uliva, e talaltra di colore d'ulivo; cioè rosso scuro nel primo caso, e bianchiccio nell'altro. *Ulivigno*, dicesi anche di ciò che ha natura e qualità d'ulivo: • Legno ulivigno. Frutte ulivigne. •

RACCOGLIERE LE ULIVE, FAR LA RACCOLTA DELLE ULIVE. ecc. Vedi *Raccogliere*, Articolo VI.

Vario è il modo di fare la raccolta delle ulive. In non poche contrade, le *abbacchiano* là di novembre, quando son diventate di color vajo, cioè le fanno cadere scuotendole con pertiche. (Nel pistojese dicono *Sbuzzolare le ulive*). Ma l'*abbacchiatura* delle ulive, che si fa per risparmio di cure e di tempo, espone la pianta a delle offese, da risentirne per due o tre anni. Dove si attende ad aver olii sopraffini, le ulive si colgono a mano, salendo con scale sugli alberi, e quando non si possono aver tutte con la scala, si atterrano destramente con una canna, o con una bacchiola, e non mai con la pertica. Nel pisano, le raccattano da terra via via che cadono da sè, e la faccenda, che continua tutto l'inverno, è fatta da donne e da ragazzi, muniti di cestini, panieri, sacchetti ecc. Questi arnesi servono

formato da una macina collocata orizzontalmente.

Nella pila o piatto si pongono le ulive da frangere; il che dicesi *Caricar la pila, Mettere in pila*, ec.

La pila è detta impropriamente, in alcuni vocabolarii, anche *Conca, Bacino, Truogolo, Albio*. Un traduttore la chiamò persino *Marra*, facendo italiano il francese *Mare*. Povera lingua!

— PILATA, quella quantità di ulive che si getta nella pila, e si infrange in una volta: « Da una pilata di ulive fresche e sane si ottiene circa un barile di olio di prima qualità; La mulenda, che si dà al padrone del frantojo, è di due fiaschi d' olio a pilata. »

Dicesi anche *Macinata, Infrantojata*, per pilata. « Si pone sotto la macina dalle otto alle dodici bigonce di ulive per volta, e ciò si chiama una macinata. »

Nella pila non pongonsi solamente le ulive, ma anche la sansa, e il sansino (Vedi più avanti *Sansa*). Di qui i modi dire: « Macinare a ulive, o Prima macinata; Macinare a sansa, o Seconda macinata; Macinare a sansino, o Terza macinata. »

MACINA, MACINE, MACELLO, è una macina quasi verticale che si fa rotare sul fondo della pila, o piatto, per frangere le ulive che vi sono versate: « Si lavi spesso con ranno la macine, il piatto ecc.; Caricata la pila, si mette in moto il macello. »

È detta pure *Macina ritta*, per distinguerla della macina orizzontale e fissa, che forma il fondo della pila; e anche *Macina dell'olio*.

Alcuni stiacciano anche il nòcciolo dell' uliva; ed altri no, perchè reputano che il seme del nòcciolo dà un olio più denso, e facile a irrancidire, e il guscio infranto che sia, succia e trattiene dell'olio buono. Per non frangere i detti nòccioli si praticano nella macina ritta alcuni solchi traversi nei quali, nascondendosi i nòccioli, restano difesi dal peso della medesima. In questo caso hai la *Macina rigata*, come nel primo la *Macina liscia*.

ALBERO, colonnetto di legno imperniato perpendicolarmente nel mezzo della pila per dare appoggio alla macina, alla quale è connesso, e colla quale eseguisce il suo movimento di rotazione.

BRACCIO, STANGA, pezzo di legno che passa attraverso alla macina, e si protende orizzontalmente fuori della pila, per attaccarvi il bue, o cavallo, o altro animale che deve girare la macina.

In qualche luogo si adopera, per produrre questo movimento, la forza di una caduta d' acqua.

MONCA, piccolo braccio di ferro conlitto orizzontalmente nell'albero, presso la superficie interna della pila: esso è piegato ad angolo e finisce al di là della piegatura in una specie di larga lama di coltello, che serve a ricondurre sotto la macina la pasta, che la pressione di questa ha spinto fuori con movimento eccentrico. La chiamano anche *Pala*.

Per facilitare l' operazione del frangere, in alcuni frantoj, l'albero verticale è munito di un altro braccio di ferro, che rade il contorno della pila, acciò questa venga liberata dalla pasta che vi si appiccica. In altri, si sostituisce a questo ordigno, e alla monca, un manuale, che, seguitando la bestia in giro, e servendosi d' una pala di ferro, ottiene lo stesso intento.

Il frantojo qui descritto, è quello che comunemente si adopera in Toscana e altrove; e bisogna dire che non sia ancora il miglior mezzo di triturazione delle ulive, da poi che la meccanica agraria si è provata in questi ultimi anni di perfezionarlo, conservandone la forma, e di sostituirgli persino una macchina a cilindri scanalati.

CANTI, CANALI, sono piccoli ripostigli o stanzini di muro, alti un metro e mezzo circa, larghi un po'meno, aperti dalla parte davanti, la quale si chiude con tavole di legno a guisa di cateratta. In essi si

ammontano le ulive, perchè fermentino alquanto prima di porle sotto la macina: « Canti da riscaldare le ulive. »

Sono detti *Canti*, credo, dal trovarsi nei canti e lungo le pareti del frantojo, e *Canali*, perchè chiusi con cateratte.

Il Gagliardi, nel suo Vocabolario Agronomico, registra la voce *Camino* nel significato di — buca in forma di pozzo, ove nel trappeto ripongonsi le olive, e serbansi quindi per macinarle — e *Ulive incaminate* per — ulive tenute in serbo nel camino. — Benchè non lo dica, credo che vi si ripongano per riscaldarle, e il suo *Camino*, voce forse del dialetto napolitano, non sarebbe che il Canto o Canale dei Toscani.

Dall' uso di ammassare le ulive nei canti per riscaldarle, si formarono le locuzioni: *Mettere in caldo*, *Prendere il caldo*, *Stare in caldo*, riferibili alle ulive: « Il riscaldamento delle ulive dovrebbe essere bandito dai frantoj. »

Si mettono in caldo le ulive, perchè il ribollimento ne rammorbidisce la polpa, rende più oliate le immature ed ancora verdastre, e quindi si cava da esse maggior copia d' olio sotto l' azione prima della macina, e poi dello strettojo. Però l' uso di riscaldare le ulive, che era comunissimo nel fiorentino sopratutto, va facendosi sempre più raro, da che si è notato che questo aumento d' olio è minore che non si creda; più, ne scapita la qualità a paragone di quello che si estrae da olive non riscaldate. L'olio, a Lucca, e nel pisano, gode il maggior prezzo nel commercio, perchè le olive ivi non si riscaldano, ma appena colte, pulite e prosciugate, si frangono.

Per pulire le ulive, destinate al frantojo, dalle foglie e dalla terra che le imbrattano, si suole generalmente distenderle ne' solaj, o in stanze ariose ed asciutte, sopra tavolati, o stoje, o cannicci, a strati alti pochi centimetri. Qualunque sia il luogo ove ciò si faccia, prende il nome di *Stanza*, o *Stenditojo delle ulive*. Nello stenditojo non si lasciano le ulive che tre o quattro giorni, cioè il tempo necessario per prosciugarsi; e quei che seguono il metodo di frangerle a freddo hanno cura di rivoltarle ogni giorno per impedire il benchè menomo riscaldamento delle medesime.

PASTA, PASTO, PASTONE, chiamansi le ulive state triturate dalla macina e ridotte a stato di poltiglia: « Vorrebbesi maggior cura nel triturare la polpa, tenendo rivoltate le ulive come conviene, per ridurre la pasta alla necessaria finezza; Trasformate le ulive in pasta, se ne empiono le gabbie; Sotto la pressione fu visto il pasto fuggir dalle gabbie. »

GABBIA, specie di sacco di corda circolare e fatto a ciambella, da mettervi la pasta delle ulive a spremere sotto lo strettojo: « Occorrono otto gabbie per fare una stretta; Gabbia da olio; Gabbia da ulive, Gabbia da strettoj, ecc. »

A questo arnese si dà pure il nome di *Bruscola, Brusca, Buscola:* « Le buscole debbono essere pressate tra due superficie solide, perchè non possa uscir l'olio contenuto nella pasta; Riempiute le bruscole si adagiano sotto lo strettojo. »

La gabbia, o bruscola è formata talvolta con foglie di stiancia (nome volgare di due erbe palustri, che sono lo *Sparganium erectum*, e la *Typha latifolia*), e il più spesso con steli di giunchi (*Juncus acutus*), ammaccati e ravvolti in cordoncini del diametro di una piccola penna da scrivere; quattro dei quali si torcono insieme a farne delle funicelle, che si intessono quindi in maniera di formare due dischi del diametro di sessanta centimetri circa, riuniti nel loro contorno ed aventi ciascuno nel centro una apertura circolare detta *Bocca, Boccatura*. Queste aperture sono suscettive di essere ingrandite, o diminuite per mezzo dei *Canapelli*. Vedi sotto.

Delle anzidette denominazioni *Gabbia*, è d'uso più generale, e si incontra più spesso negli scrittori: essa esprime anche meglio la forma che ha quest' arnese, il quale somiglia quella specie di gabbia o cestella di vimini da pigliar le passere, che i Toscani chiamano *retrosa*. *Bruscola*, o *Buscola*, si sente più che in altra parte nel pisano e nel lucchese, e pare derivata dal lat. *vasculum*, vasello, mutato il *v* in *b*, come spesso avviene. Forse questa è anche l' etimologia di *Fiescolo*, altro sinonimo di gabbia, usato, ma poco comunemente, in Toscana Bruscola, innoltre, non si dice che di quella di corda; la gabbia può essere anche di ferro, e di forma diversa, come se ne fanno oggidi per gli strettoj di ferro, e per quelli idraulici. Vi hanno *gabbie di ferro* (bruscola di ferro non si direbbe), costrutte a doghe, altre di lamina, o bandone bucato, ecc. nelle quali la pasta da premere, resta divisa da stoini di giunchi ben tessuti, da tramezzi di legno, di ferro, ecc.

— GABBIUZZI, chiamansi da alcuni le gabbie nelle quali pongonsi le sanse da spremere, perchè sono più piccole di quelle che servono per le ulive nella prima pressione.

— INGABBIARE, metter le ulive infrante nelle gabbie per stringerle: « Macinate le ulive, si ingabbiano. »

Per ingabbiare, si pone la pasta in un bigoncino, e da questo si vuota nella bruscola per una delle sue bocche. Il bigoncino ne contiene per l' appunto quanto ne entra nella bruscola, cioè dai venti ai venticinque chilogrammi. Però il metodo di ingabbiare è vario secondo i paesi. Nel pisano, si riempiono di pasta le bruscole, mediante una pala di ferro

Il Fanfani dà *Ingaggiare* per ingabbiare. È un errore di stampa? È un idiotismo? Vattel' a pesca Un fattojano da me interrogato se si dice ingaggiare — Gnornò, rispose, noi si dice ingabbiare.

CANAPETTI, sono funicelle che, passando per una specie di guaina, servono a legare la bocca della gabbia dopo che è stata riempiuta di pasta: « Sotto la pressione dello strettojo il più comunemente usato si schiantano facilmente tanto i canapetti, quanto le gabbie medesime. » In alcuni luoghi di Toscana sotto detti *Suste*.

Non tutti i canapetti sono di canapa, come parrebbe indicare la voce. Se ne fanno pure con crine o pelo, che sono più pieghevoli, e non si imbevono d' olio al pari dei giunchi o della stiancia, onde sono formate ordinariamente le gabbie: « Nel nostro frantojo si tengono le bruscole infilate coi crine. » All'Esposizione di Firenze del 1861 si vedeva: « Una matassa di fune di crine per legare le bruscole. » Alcuni fanno uso anche di canapetti di lana.

Riempiute le gabbie, e serratane la bocca coi canapetti, se ne forma il castello

CASTELLO, chiamano un certo numero di gabbie o bruscole (dalle sette alle nove), collocate una sopra l' altra sotto la vite dello strettojo: « Il castello sia ben in piombo, perchè la pressione sia forte e uguale in tutti i punti; « Fare il castello, Disfare il castello. »

L' operazione di trar l' olio dalle ulive infrante, e poste nelle gabbie, si suole significare coi verbi *Stringere*, il più comunemente usato come termine d'arte, *Premere*, *Spremere*, *Pressare*, *Strizzare*, dai quali si formano *Strettojo*, *Stretta*, *Pressa*, *Premitura*, *Pressione*, ecc.

STRETTOJO DA OLIO, macchina con la quale dalle ulive già infrante si preme fuor l' olio. Meno comunemente, *Pressojo*, o *Torchio da olio*.

Vi sono *Strettoj di ferro*, *Strettoj idraulici* (da olio, e da vino) di varie guise: ma il più adoperato è ancora lo *Strettojo a vite*, di legno.

Lo strettojo da olio, d' uso comune, ha, come quello da vino,

(Vedi l' Artic. precedente) due *Cosce*, o ritti di legno, i quali uniti col letto o basamento, e colla traversa della madrevite, ne formano il telajo. La vite, girando nella madrevite, si innalza e si abbassa secondo il bisogno, ed ha all' estremità inferiore quattro aperture che accolgono le stanghe per mezzo delle quali si applica alla vite medesima la forza motrice. Discendendo la vite, non preme immediatamente il castello, ma un disco di legno che si soprammette alle bruscole; e perchè nell' atto dello stringere il detto disco stia fermo, si tiene come infilato in due sbarre di ferro chiamate *guide*. È più solidamente costrutto che quello da vino, perchè deve esercitare maggiore pressione, tanto che gli va unito un argano.

ARGANO DELLO STRETTOJO, è un albero verticale, collocato presso lo strettojo, e che è fatto girare sul proprio asse da due stanghe, che lo traversano, e alle quali gli uomini applicano la loro forza. La vite dello strettojo si stringe, fino che si può, con una stanga volante introdotta in uno de' suoi buchi; quando la stretta offre una certa resistenza, si dà di piglio a una stanga più robusta, a questa si raccomanda un canapo che va a ravvolgersi sull'argano, e così si compie la pressione.

LUCERNA, chiamasi una pietra assai dura, fissa nel piano del letto dello strettojo, destinato a servir di base al castello delle gabbie, e a ricever l'olio che ne cola. A quest'uopo è scavato in essa un canaletto circolare che delimita un disco della grandezza di una gabbia, con un becco da una parte, per mezzo del quale l'olio si versa nel tinello, ciò che le ha fatto dare, credo, il nome di lucerna.

Il *Capitello* definito dai vocabolarii per — recipiente in cui cola l'olio che sgorga dalle gabbie nel premerle — sarebbe mai la *Lucerna* dei Toscani?

PANCACCI, sono detti certi troccoli circolari di legno, che si pongono tra il disco e la vite dello strettojo, per moderare il soverchio abbassamento della stessa nel procedere della pressione.

TINELLO, TINELLA, SOTTINO, chiamasi quel recipiente che accoglie l'olio colante dalla lucerna dello strettojo; esso è collocato in una buca scavata nel suolo in modo che l'orlo superiore vien quasi a livello del pavimento, e la buca in cui sta collocato, è tale che, discendendo un uomo a raccoglier l'olio, l'orlo stesso gli giunge all' altezza della bocca dello stomaco.

Il tinello, propriamente detto, è di legno, ma può essere anche di marmo, di muramento incrostato di lavagna e simili: gli si dà per lo più la forma cilindrica e la capacità di venti barili circa. Nel pisano, il vaso in cui cola l' olio, chiamasi *Bottino;* esso è murato e trovasi non immediatamente sotto lo strettojo, ma in una stanza contigua, che generalmente serve anche di *Chiaritojo*. Vedi sotto.

INFERNO, specie di conserva praticata sotterra allato del tinello o poco discosto (anche in una stanza contigua), ove si radunano gli spurghi liquidi della premitura delle olive per separarne col tempo e col calore quella parte d' olio, che ancora contengono, e che vien detto perciò *Olio d' inferno*, il peggiore di tutti.

Questi spurghi sono costituiti dall' acqua di vegetazione contenuta nella medesima polpa dell' uliva e da quella che si aggiunge talvolta nel frangere a caldo. Cadendo nel tinello, insieme coll' olio, l' acqua se ne separa in breve tempo, e pel suo peso specifico va ad occupare il fondo del tinello, ove prende il nome, secondo i vocabolarii, di *Sentina* (Vedi più avanti, *Morchia*), e secondo l' uso, di *Acqua*, semplicemente, di *Fondata*, di *Posatura* e simili. L' acqua o fondata del tinello, dopo che se n'è levato l' olio, che vi soprannuota (Vedi sotto *Cucchiaja*), racchiude

in sè delle particelle d' olio, e affine di raccoglierle, si conduce per mezzo di un' apertura praticata presso al fondo del tinello, e per apposito canale nel così detto *Inferno*.

SANSA, dicesi la pasta delle ulive che rimane dopo essere stata sotto lo strettojo.

Questa è la significazione generale di sansa: e difatti i vocabolarii la definiscono — ulive infrante, trattone l' olio. — Giova però avvertire che la sansa, in generale, si suole rimacinare e poi rimettere sotto lo strettojo, per cavarne due qualità d' olio, quello di *sansa* propriamente detto, o quello di *sansino*.

Per lavorare la sansa e trarne quella porzione d' olio che rimane indispensabilmente aderente ad essa, si procede a questo modo. Dopo la prima stretta, da cui si ottiene l' *olio di polpa*, o *olio d' uliva* propriamente detto, che è il più perfetto di tutti, si vuotano le gabbie della sansa, la quale si rimette nella pila del frantojo, ove le si dà pochi giri di macina, gettandovi dell' acqua a bollore: poi riempiutine i gabbiuzzi, si ripete il lavoro della stretta, versando a tratto a tratto altra acqua bollente sul castello, per facilitarvi la discesa del l' olio (*olio di sansa*.) La sansa si macina e si stringe di nuovo coll'ajuto dell' acqua calda, e si ha l' *olio di sansino*, detto anche ***olio di noccioli***, buono soltanto per ardere.

Per scaldare l' acqua adoperata nel lavorare la sansa, vi è in tutti i frantoj una gran caldaja e un fornello.

La sansa, che rimane dopo le solite tre pressioni, contiene ancora un residuo di materia oleosa. Per estrarre anche questa fu inventata, non ha guari, l' arte di lavare la sansa.

— LAVARE LA SANSA, chiamiamo l' operazione di stemperare e sciarbottare nell' acqua la sansa per separarne dai noccioli le bucchiette o pelli tritate dell'uliva, le quali raccolte dopo, ingabbiate e spremute, danno quello che dicesi *olio lavato*.

La lavatura della sansa si pratica in più maniere, e più comunemente col frullino.

FRULLINO, ordigno da manipolare la sansa per estrarne l'olio lavato; ed anche l' edifizio che lo contiene: « La sansa, in certi casi, potrebbe più utilmente servir di concime che essere spedita al frullino; Lavare e trattare convenientemente le sanse al frullino. »

Gli si dà pure il nome di *Lavatojo delle sanse*.

Il frullino si compone di due congegni speciali. In uno di essi, che somiglia ad un comune frantojo, si pone la sansa che si macina, prima a secco e poi si fa stemperare dall' acqua, la quale, aprendosi una chiave, vi si versa di continuo. Finito lo stemperamento della sansa, si fa passare per mezzo di un cateratino, che si tira su, la poltiglia in una pila inferiormente posta, nel mezzo della quale sorge un albero, cui è confitta orizzontalmente una verga di ferro attraversata da altre piccole verghe, che danno all' insieme la forma di un doppio pettine. Questo, nel girare, mesta la pasta, e favorito dalla gran copia d'acqua che vi affluisce, opera la separazione dei noccioli dalle bucchiette. I primi, che pel loro peso specifico guadagnano il fondo della pila, si fanno discendere da questa in un locale sottoposto; le seconde per una piccola apertura praticata presso l' orlo della pila sono portate via dall'acqua, e vanno a scaricarsi d' uno in altro in una serie di truogoli o vaschette situate a gradinata. A quando a quando un uomo visita le vaschette e raccoglie, servendosi di una padella di ferro bucherellata, le bucchiette venute a galla.

Le bucchiette si mettono dopo a digerire per circa mezz' ora in un tino, in cui si versa dell'acqua bollente, poi si gettano nelle gabbie, e si stringono.

Lo strettojo per le sanse lavate è simile al sopra descritto, se non che è più alto, perchè vi si mette un maggior numero di gabbie.

PANELLE DI SANSA dicesi il frantume delle ulive, il quale dopo che n'è stato estratto l'olio, si riduce a guisa di stiacciate o mattonelle per uso di combustibile, e anche di concime, se le sanse non sono state lavate.

Si fanno panelle anche coi semi oleosi d'altre piante, utili specialmente per l'alimento del bestiame; *Panelle* di *linseme*, di *colza*, di *noce*, di *canapa*, di *faggiola*, ecc.

OLIO, liquore grasso e untuoso, che si estrae dalle ulive.

Per le distinzioni di *Olio di polpa*; *Olio di sansa*; *Olio di sansino*; *Olio fatto a freddo*; *Olio fatto a caldo*; *Olio lavato*, basterà quanto se n'è detto sopra.

— OLIO VERGINE, dicesi generalmente quello di polpa o di prima stretta fatto con ulive non riscaldate e senza l'ajuto d'acqua calda.

Alcuni ristringono di più la nozione di olio vergine, e intendono quello di ulive mature e perfette, che comincia a colare dalle gabbie inferiori per il semplice peso delle superiori; fior d'olio veramente all'odorato e al palato, che conservasi più per uso medicinale che altro.

— OLIO ONFACINO, specie d'olio che gli antichi facevano con ulive immature, e tenevano in gran pregio per cosa delicata e di lusso; ed è quanto dire *Olio acerbo*, *Agresto d'olio*.

È comune la distinzione di *Olio da condire*, o *per condimento*, o *mangiabile*, e *Olio da lumi*, o *da ardere*.

L'olio può essere innoltre *fino*, *sopraffino*, *scelto*, *profumato*, *sottile*, *asciutto*, *grasso*, *chiaro*, *lampante*, *limpido*, *lucente*, *torbido cupo*, *morchioso*, *rancido*, *scipito*, *sapiente*.

Dicesi *Olio sapiente* quello che ha sapore troppo acuto e mal odore. *Condizionare le vivande con olio sapiente*. Ha il dimin. *sapientino*.

— OLIO DI PURGO, chiamasi in alcuni luoghi quello che si ottiene ponendo in un tinello di mano in mano i fondi delle bigonce, le risciaquature dei vasi e simili.

C'è anche, l'*Olio di fondi fini*, e l'*Olio di fondi grossi*, come si dirà più avanti. Vedi *Chiarire l'olio*.

Olio, è nome comune di molte altre sostanze liquide e untuose, che si spremono dai frutti e sopratutto dai semi minuti di varie piante, e collo stesso metodo a un di presso col quale si spreme l'olio dalle ulive. Se ne ottiene dalle noci, dalle mandorle, dal sesamo, dal colza, dalle rape, dal lino, dalla canapa, dai vinaccioli, dal sondro, o lentisco, dalla faggiola, dalla madia, dal ricino, ecc., e si comprende con quello dell'uliva, sotto il nome comune di *Olio vegetale*.

Olio dicesi pure per analogia quello che si ottiene dalla distillazione di alcune parti di mammiferi terrestri, come unghie, corna, peli, ecc.; ovvero si cava per distillazione dal lardo di alcuni mammiferi marini, come balene, foche ed altri cetacei; o anche da alcuni pesci, che interi si fanno bollire lungamente in acqua, come merluzzi e aringhe. A questo si applica la denominazione di *Olio animale*.

Meno propriamente ancora chiamasi *Olio minerale* quel bitume liquido che trovasi naturalmente in alcuni terreni, come la Nafta e il Petrolio o Olio di sasso, e che ora sotto il nome di *Lucilina* si fa servire per uso di ardere nei lumi.

L'Olio vegetale si suol distinguere in volatile e fisso.

— OLII VOLATILI, detti anche *Olii essenziali*, *Essenze*, e dagli antichi *Quintessenze*, sono quelli che cavansi per distillazione, non dai semi, ma da diverse altre parti della pianta, come dai fiori, dalle foglie, dalla buccia del frutto e simili, e hanno per carattere di es-

sere acri, caustici, odorosi, privi di viscosità, intolleranti di aumentata temperatura, alla quale svaporano indecomposti, facilissimamente infiammabili. Tali sono l' olio di anici, di arancio, di cedro, di cannella, di garofano, di lavandula, di ramerino, di menta, di maggiorana, ecc.

— OLII FISSI, quelli che non si possono volatilizzare senza far loro subire un principio di decomposizione, e allo stato naturale non bollono se non a una temperatura elevata, più di tre volte maggiore di quella dell' acqua bollente. Sono di questo genere gli olii che cavansi per mezzo della pressione, come quello d' uliva, di mandorle dolci, di noce, di lino, di ricino, di faggiola, di canapa, di rapa, ecc.

Questi erano detti anche dagli antichi *Olii grassi*, perchè meno scorrevoli dei volatili.

Nelle arti, diconsi grassi quelli che adoperati conservano tenacemente la loro untuosità, come l'olio d' uliva, ed altri; e per l' opposto, *Olii essiccativi* quelli che adoperati cotti presto si disseccano, opportuni perciò alla pittura e simili, come l' olio di lino, di noce, ecc.

Da *Olio* si formarono i modi figurati e proverbiali:

— CAVAR L' OLIO DI ROMAGNA, che dicevasi una volta nel significato di cavare alcuna cosa di mano a un avaro, fare alcuna cosa impossibile (scienza storica dei proverbi!)

— NON VI METTER SU SAL NÈ OLIO, si dice quando uno fa un servigio o alcuna altra cosa, liberamente, presto, e senza pensarci: o quando dice una cosa come ella è, o come l' ha udita dire, senza nulla aggiungervi del suo.

— STAR COME L' OLIO, cioè a galla, si dice figur. del voler sempre soprastare ed essere a vantaggio

— ZITTO E CHETO COME OLIO, zitto zitto senza neanmen fiatare.

— VENIR GIU' COME OLIO, scorrere con la più grande facilità, pianamente, senza uno sforzo al mondo. Appropriasi anche alle cose della mente. « È venuto alla conclusione che voleva piano e liscio come olio; Questa ottava è venuta giù come olio. »

FAR L' OLIO DI SASSO, figur. struggersi, consumarsi d' amore per donna, senza essere riamato.

— ESSER ALL' OLIO SANTO, si dice dell' infermo che è sfidato dai medici.

— INDUGIARE, RIDURSI o simili ALL' OLIO SANTO, figur. ridursi a fare alcuna cosa da ultimo quando non v' è se non pochissimo tempo.

— SOTT' OLIO, dicesi specialmente del tonno, che, bollito nella salamoja, si stiva in barili e si copre d' olio perchè si conservi.

— CHE! SEI STATO SOTT' OLIO? suol dirsi quando si vede ricomparire una persona che da un pezzo non siasi mostrata più.

— DIPINGERE A OLIO, cioè coi colori stemperati nell' olio.

— OLEOSO, agg. che si dà a cosa che contiene olio: *Semi oleosi*.

Olioso, *Oleaceo*, *Oleaginoso*, *Oleifero*, che hanno il medesimo significato sono meno usati.

OLEOSITA', qualità di ciò che è oleoso.

— OLIARE, spargere olio, condire con olio; *Insalata, poco aceto e ben oliata.*

Oliato dicesi anche l' uliva quando colorita e matura contiene l' olio formato. Il voltarsi in olio dell' uliva dicesi *Inoliare*.

— AOLIATO, detto di vaso, è quello rimasto unto per esservi stato l' olio: *Fiasco aoliato.*

Si dice pure della noce, la cui polpa è guasta per modo che, a vederla, pare inzuppata nell'olio, e al gusto è come untuosa e di spiacevole sapore: *Noce aoliata.*

— OLEIFICIO, arte di far l' olio.

Questa voce non trovasi ne' vocabolarii, e non so spiegare perchè non ci abbia a stare insieme con *Casei-*

ficio, *Setificio* e simili. Non manca di esempi toscani, moderni, è vero; ma qual è la voce vecchia che non fu a suo tempo neologismo?

— OLIANDOLO, OLIARO, colui che fa traffico di olio, che rivende olio. Altrimenti, e più comunemente nell' uso *Mercante d' olio.*

— OLIARO, luogo dove si ripone l' olio; oggidì detto più propriamente *Coppaio* o *Orciaio.* Vedi sotto.

— OLIERA, arnese di metallo o d' altro da tenervi come incastrate due ampolle, l' una per l' olio, e l' altra per l' aceto da porsi sulla mensa.

A Pistoja è detta *Ampolliera;* a Siena, *Portolio* ed anche *Condiera,* perchè contiene le ampolle dell' olio da condire.

— OLEINA, materia che si estrae dal sego nella fabbricazione delle candele steariche, e serve a far sapone.

Anche l' olio più perfetto, allorchè viene dagli strettoj, è torbido; epperò bisogna chiarirlo.

CHIARIR L' OLIO, operazione che consiste nel separare l' olio puro dalle materie fecciose che vi sono conmiste. Dicesi anche *Depurare, Chiarificar l' olio. Metter l' olio a schiarire* e simili.

L'olio si chiarisce artificialmente, facendolo passare a traverso un filtro, ovvero naturalmente per mezzo del calore e del riposo.

Quelli che vogliono ottenere sollecitamente olio chiaro o lampante, e vendibile all' atto, lo *filtrano per cotone.* Questa specie di filtro si fa semplicemente rivestendo di cotone, o anche di lana cardata e fortemente compressa, il fondo di apposite paniere. Anche si fa passar l' olio per la *Calza* (Vedi *Tirare il vino,* nell'Art. XI.), somigliante a quel filtro a guisa di cappuccio, che nelle farmacie è detto *Manica d' Ippocrate.* Se non che questa è di pannolano, e la calza è di panno lino finissimo.

Il calore e il riposo fanno schiarire l' olio naturalmente. A questo uopo si travasa più volte da un vaso all' altro, levandolo dalle posature che vi ha fatte. La prima travasatura si suol fare di giugno; per essa si ha l' olio sopraffino, chiaro e lucente, quale sta alla bocca del vaso. L' olio sottostante di colore più cupo si pone in altro vaso a depositare di nuovo, poi si travasa alla sua volta e dà l'*Olio di fondi fini.* Questo pure si leva in appresso dalla sua fondata, e quello che se ne ottiene dicesi *Olio di fondi grossi* o *Olio grosso.* L' ultima fondata è buona per uso di sapone e per ungere le lane ordinarie e più grosse. L' operazione di cavar l'olio depurato dai fondi, di dividerne le qualità e porle in vasi diversi, dicesi *Ritagliare l' olio,* e si suol fare nel chiaritojo.

— CHIARITOJO, SCHIARITOJO, stanza ove, in alcuni luoghi, si attende a chiarir l' olio prima di portarlo al coppaio.

MORCHIA, MORCIA, nome speciale che si dà alla feccia dell'olio.

Pare che con *Morchia* non si debba confondere *Fondo, Fondata, Posatura,* coi quali ha senso analogo. Dai fondi si può cavare altro olio, filtrandoli, o con altro mezzo; dalla morchia no, che è la feccia più grossolana e più vile. Fondata si dirà, per esempio, l'acqua e le altre materie grosse che vanno al fondo nel tinello o sottino dello strettojo; queste, fatte passare nel così detto inferno, vi depositeranno la morchia.

— MORCHIACCIA, pegg. di morchia.

— MORCHIONE, non ha che l'apparenza di aumentativo, e l'usano comunemente i Toscani per morchia: « Alcuni hanno provato che la sansa e il morchione (adoperati per concime) incendono le radici dell'ulivo; Da una pilata di ulive fresche e sane si ottengono settanta chilogrammi d'acqua mescolata al morchione. »

— MORCHIOSO pieno di morchia: « Olio morchioso. »

— MORCAJO, chiamasi una varietà di ulivo, i cui frutti fanno di molta morchia.

COPPO, recipiente grande di terra cotta, di forma ovale, di ventre rigonllo, con manichi, nel quale si conserva l' olio. Gli antichi vi tenevano anche il vino, anzi vel facevano, come si fa tuttavia in alcuni luoghi.

Nel coppo non solo si custodisce l'olio già depurato, ma vi si mette anche quello da chiarire, dove questa operazione non si faccia in conche di terra e tinelli.

— COPPAJO, COPPAJA, stanza a uso di conservarvi i coppi dell'olio.

Nel pistojese, chiamano *Coppo* quel vaso di terra cotta e invetriata di bianco, col beccuccio e con manico a ponte che si tiene accanto al lavamani: altrimenti *Brocca*. Chiamano poi *Coppino* e anche *Coppitino*, quell' altro vaso, in forma di piccolo coppo, con manico a ponte, nel quale si accende la brace per iscaldarsi, che a Firenze è detto *Veggio*, e altrove *Scaldino*

ORCIO, lo stesso che coppo: « La forma de' nostri orci favorisce la chiarificazione dell'olio; L'olio si riponga subito in orci ben puliti; questi restino ben pieni, turati ermeticamente, ed i coperti ingessati.

— VENIR GIU' L'ACQUA, o LA PIOGGIA A ORCI, piovere strabocchevolmente.

Gli antichi dicevano: *Far fuoco nell'orcio*, per far nascosamente i fatti suoi; e avevano il proverbio: « Tanto va l' orcio per l' acqua, ch' egli si rompe, » che corrisponde all' altro: « Tanto torna la gatta al lardo ch'ella vi lascia lo zampino. »

— ORCIAJA, lo stesso che coppaja.

— ORCIUOLO, ORCIOLETTO, ORCIOLINO, ORCINO, ORCETTO, dimin. di orcio e simili ad esso per la forma, non sempre per la materia e per l' uso.

Nei vocabolarii sono registrati, ma non sono dell' uso comune toscano, questi modi di dire: *Non conoscere gli uomini dagli orciuoli*, essere assai sciocco e ignorante; *Esser come l'orciuolo de' poveri*, esser sporco e sboccato; *Sgocciolar l' orciuolo*, dir tutto quello che uno sa, o che ha da dire; *Viso di orciuolo*, a uno per dispregio.

— ORCEOLATO, chiamano i botanici il calice de'fiori che si restringe nell' orlo e rimane gonfio nel mezzo.

— ORCIOLAJO, facitor di orciuoli.

ZIRO, vaso di terra simile all' orcio, ed è voce dell' uso comune a Siena. In alcuni luoghi lo chiamano *Zirla*.

— ZIRAIA, stanza ove si tengono gli ziri; altrimenti Coppaia, Orciaia.

L'olio si tiene anche in conserve di muramento rivestite di lavagna ed in recipienti sotterranei più vasti, che vanno sotto i nomi di *Pile*, di *Pozzi*, di *Bottini*, ecc.

Per trasportarlo, servono i *Barili* e gli *Otri*.

CUCCHIAJA, ZUCCHETTA, NAPPO, e una specie di grande scodella di latta, o di legno, con manico, che serve per levar l' olio dalle fondate, qualora queste travasature non si facciano colla tromba, come si pratica da alcuni.

PIATTA, arnese di latta, tondo, alquanto concavo, con manico, che, nel misurare l'olio, si tiene sotto la misura, onde non ne vada punto a terra.

DIGELATOJA, SDIACCIATOJA, tubo di latta che pieno d'acqua bollente si introduce nel coppo, per render liquido l'olio, che il freddo abbia congelato.

FINE.

INDICE GENERALE

ALFABETICO

—

B

E

G

N

P

Q

R